



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МКДОУ «Детский сад №4 г.Облучье»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад №4 г.Облучье» (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32.

1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников в условиях МКДОУ «Детский сад № 4 г.Облучье» (далее - Учреждение).

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

1.4. 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.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, калькулятор, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

1.7. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

1.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

1.9. Питание детей организовывается в соответствии с утвержденным примерным двадцатидневным меню, содержащим информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном двадцатидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

1.10. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

1.11. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

1.12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста в меню соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

1.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.)

калькулятором составляется объяснительная с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню - требование не допускаются.

1.14. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. В приготовлении пищи для детей в Учреждении исключаются - жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

1.15. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

1.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

1.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не используются запрещенные СанПин пищевые продукты; не изготавливаются на пищеблоке творог и другие кисломолочные продукты, не готовятся блинчики с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, зельц, яичницы-глазуньи, холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаки из сельди, студни, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные); окрошки и холодные супы; не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

1.19. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке. Учреждение вправе осуществлять контроль за состоянием специализированного транспорта, осуществляющего доставку пищевых продуктов.

1.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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 под руководством калькулятора (медицинской сестры). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов. Кладовщик обеспечивает прием качественных продуктов. 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.

1.21. В учреждении создаются условия для хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями их хранения и 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.

1.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

1.23. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном рабочем состоянии.

1.24. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в Учреждении, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

1.25. Для приготовления пищи используется исправное

электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

1.26. В помещении пищеблока Учреждения проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку - по утвержденному графику.

1.27. Работники пищеблока раз в год проходят медицинские осмотры и обследования, раз в год - профессиональную гигиеническую подготовку. В личных медицинских книжках работников пищеблока должны быть результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

1.28. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или работники, имеющие подозрение на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

1.29. Работникам пищеблока не разрешается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить в помещениях и на территории детского сада.

1.30. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

1.31. Для обеспечения преемственности питания между Учреждением и семьями воспитанников медицинская сестра и воспитатели информируют родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

1.32. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

1.33. Учет продуктов питания на складе Учреждения проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

1.34. Начисление платы за питание воспитанников производится бухгалтерией Учреждения на основании таблиц учета посещаемости детей, утвержденных заведующим Учреждением. Количество детодней по таблицам

посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

2. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

2.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2.2. 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 договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

2.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.

2.4. Если снабжающая организация поставила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.

2.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее (при хранении, первичной или тепловой обработке), Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, 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.

2.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана 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 заведующим. 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.

3. Производственный контроль за организацию питания детей.

3.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

3.2. Производственный контроль за соблюдение 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.3. Система производственного контроля за формирование рациона питания детей включает следующие вопросы:

3.3.1. обеспечение 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 десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;

3.3.2. правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

3.3.3. качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

3.3.4. соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

3.3.5. качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;

3.3.6. соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания: технология мытья посуды и другие.

3.4. Для соблюдения принципов организации питания детей, формирования культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, формирования положительного отношения детей к процессу еды в Учреждении организовываются для воспитателей и младших воспитателей обучающие занятия, открытые просмотры режимных моментов, связанных с организацией питания. За организацией питания проводится контроль, осуществляемый заведующим, старшим воспитателем и старшей медицинской сестрой. Результаты контроля могут фиксироваться в принятых в Учреждениях формах учета контроля. Результаты контроля по организации питания доводятся до сведения работников, могут выносятся на обсуждение на оперативные совещания, педагогические советы, общие собрания работников.

3.5. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания, дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формирование рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять

дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется накопительная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований.

3.6. Заведующим совместно с медицинской сестрой разрабатывается план контроля за организацию питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4. Отчетность и делопроизводство.

4.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

4.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, совета родителей), по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

4.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СОГЛАСОВАНО

Председатель совета

Трудового коллектива

Тикко М.П.Тикко

« 18 » 12 20 20

СОГЛАСОВАНО

на совете родителей

протокол № 2

от 18.12.2020