

ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности их питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении Шелеховского района «Детский сад № 19 «Малышок» (далее – учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 -ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом от 05.04. 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Уставом учреждения.

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий учреждением.

1.4. Контроль за организацией питания в учреждении несет медицинский работник, закрепленный за учреждением согласно договора о взаимном сотрудничестве с ОГБУЗ «ШЦРБ», шеф-повар.

1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в учреждении.

1.6. Настоящее Положение действует бессрочно, до утверждения нового.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей используется следующий норматив: завтрак – 20 %; 2-ой завтрак - 5%, обед – 35 %; полдник- 15%, ужин –25%.

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным приказом Управления образования Администрации Шелеховского муниципального района. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждением.

2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- при составлении меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Имеющиеся технологические карты должны быть выполнены в соответствии с требованиями санитарных норм и правил (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню по причине несвоевременного завоза продуктов, недоброкачественность продукта и др. медицинской сестрой в бракеражный журнал готовой продукции вносится соответствующая запись с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

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

2.11. По обращению родителей (законных представителей) для детей, имеющих пищевые особенности, питание осуществляется по принципу лечебного и щадящего питания. С учетом индивидуальных особенностей детей по медицинским рекомендациям и по согласованию с родителями (законными представителями) из меню исключаются блюда и продукты, вызывающие симптомы заболевания, производится возможная для этого замена блюд. Выдача детям рационов питания в учреждении осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении.

2.12. Медицинский работник или дежурный администратор обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии учреждения, утвержденной приказом, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается поваром в полном объеме одной порции каждого блюда (готовые кондитерские изделия поштучно, целиком). 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 холодильнике в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 заведующим учреждением.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя/младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи. Сервировать столы необходимо не более чем за 10-15 минут до раздачи пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. 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;
 - 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, помощник воспитателя 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.
- 3.8. В особых случаях в группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. В начале учебного года заведующий учреждением издает приказ о назначении ответственного за организацию питания в учреждении.
- 4.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.15 ч. утра подают педагоги на пищеблок.
- 4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются присутствующим детям в виде увеличения нормы блюда (с отметкой в меню-раскладке об изменении выхода блюда).
- 4.4. С последующим приемом пищи (2-й завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, мясо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд (с отметкой в меню-раскладке об изменении выхода блюда) в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать

необходимость дополнения продуктов: мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на второй завтрак, обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

4.7. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги, на основе которых калькулятор составляет отчет о выполнении норм питания.

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

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на шеф-повара, медицинского работника, заведующего учреждением.

5.2. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана и действует бракеражная комиссия, полномочия которой определены в Положении о бракеражной комиссии.

5.3. К контролю за организацией питания и его качеством могут быть привлечены члены коллегиальных органов управления учреждением, представитель трудового коллектива).

6. Условия, сроки хранения продуктов.

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, сертификат соответствия, удостоверение качества, 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 всех поступающих продуктов осуществляет кладовщик в соответствии со спецификацией товара, согласно контракту, договора на поставку продуктов. Результаты контроля скоропортящихся продуктов (яйцо, кисломолочные и молочные продукты, сыры, колбасные изделия, масло сливочное) регистрируются в журнале бракеража сырых 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.

6.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

6.3. Транспортировку пищевых продуктов со склада на пищеблок проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.5. Устройство, оборудование и содержание пищеблока учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

6.6. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
6.7. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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.

7. Документы по организации питания

- 7.1. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- 7.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 7.3. Журнал здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
- 7.4. Журнал санитарного состояния пищеблока;
- 7.5. Журнал (накопительная ведомость) расхода продуктов питания;
- 7.6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 7.7. Муниципальные контракты и договоры на поставку продуктов питания хранятся у контрактного управляющего.
- 7.8. Декларации о соответствии продуктов питания, сертификаты качества, ветеринарные свидетельства на продукты питания хранятся в учреждении 3 года.