

Принято на Общем собрании
Протокол от 15.01.2021 №1

Утверждено приказом
от 15.01.2021 №7-од

С учетом мнения Совета родителей
Протокол от «14»_01.2021 №1

Заведующий _____ М.Н.Разумовская

Положение

**об организации питания воспитанников и сотрудников в Муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №39
(МБДОУ № 39)**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников и сотрудников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №39 далее МБДОУ №39 разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и др. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в МБДОУ №39, устанавливает порядок соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечении безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания.

1.2. В соответствии с Уставом МБДОУ №39 заведующий МБДОУ №39 несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания.

2.Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МБДОУ №39 получают четырехразовое питание, при этом распределение калорийности между приемами пищи для детей с дневным пребыванием 12 часов должно составлять: завтрак 20-25%, второй завтрак 5%, обед 30-35%, уплотненный полдник 30-35%; для детей с круглосуточным пребыванием 24 часа должно составлять: завтрак 20-25%, второй завтрак 5%, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин 20-25%, 2 ужин до 5% - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием.

2.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюду, указанному в примерном десятидневном меню (далее - примерное меню).

2.3. Питание в МБДОУ №39 осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых

веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ №39.

2.4. На основе примерного меню ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания (далее - меню-требование) на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ №39.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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;
- сведения - номер технологической карты, стоимость и наличие продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ №39 запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения на равноценные по составу продукты и заверяются подписью заведующего МБДОУ №39. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием меню-наименования блюд и объем порции.

2.10. Ежедневно ведется учет питающихся с занесением данных в журнале учета посещаемости детей и табеле сотрудников. Табеля питающихся ежемесячно сдаются в бухгалтерию.

2.11. Для проведения контроля в МБДОУ №39 создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля, после снятия пробы, регистрируются в журнале бракеража готовой продукции, при этом в

случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда поваром.

2.15. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) - в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.16. 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 течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляются по графику, утвержденному заведующим МБДОУ №39.

2.18. Ежедневно перед началом работы ведущим специалистом по охране здоровья проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, 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 отстраняются от работы больные сотрудники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.19. Работникам пищеблока запрещено во время работы находиться без головного убора (колпак или косынка), носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу, разговаривать по телефону и курить на рабочем месте.

2.20. В МБДОУ №39 организован питьевой режим. Для питья детей допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов. Кипяченая и охлажденная вода с пищеблока выдается в емкостях (чайниках) младшим воспитателям на группы.

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ №39.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для салата, первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

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

3.7. Допускается одновременный прием пищи воспитателем и детьми.

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

4. Порядок приобретения, хранения и учета продуктов питания

4.1. В МБДОУ№39 осуществляется ежедневный учет питающихся воспитанников с занесением данных в табель посещения детей.

4.2. Ежедневно ведущий специалист по охране здоровья составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 09.00 утра подают воспитатели.

4.3. На следующий день до 08.20 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ведущему специалисту по охране здоровья, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанных в меню. В случае уменьшения численности детей (расхождение до 5 человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. В случае увеличения численности детей (расхождение до 5 человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, объем порций для детей младшего возраста уменьшается до минимального объема, рекомендованного с СанПиН.

В случае расхождения фактического присутствия детей и выписанного меню-требования более 5 человек, дети, отсутствующие в МДОУ, снимаются с питания с последующего приема пищи (обед, полдник), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию, оформленному как «возврат продуктов» или выписывается «дополнительное» меню-требование на необходимое количество детей.

4.5. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, продукты размораживают.

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит:

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

4.7. Изменения, вносимые в меню-требование, заверяются подписью заведующего МБДОУ №39.

4.8. Заведующему складом необходимо предусматривать дополнительный набор 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 конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.10. Начисление родительской платы за присмотр и уход за детьми в МДОУ производится централизованной бухгалтерией управления образования на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей состоящих на питании в меню - требовании. Централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

5.1. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ №39 определяется аукционом, муниципальным контрактом и (или) договором.

5.2. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ №39 осуществляется транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

5.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья МБДОУ №39 осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляется заведующим складом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ №39 и снабжающей организацией.

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

5.6. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

5.7. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, заведующий складом оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить.

При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.Порядок питания сотрудников МДОУ

6.1. Сотрудники МБДОУ№39 имеют право на получение одноразового питания в день (обед).

6.2. Обед сотрудников состоит из первого блюда, второго третьего и хлеба (по выбору).

6.3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

6.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

6.5. Допускается одновременный прием пищи воспитателем и детьми или в другое удобное время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

6.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

6.7. Оплата питания сотрудниками производится путем удержания из заработной платы согласно заявлению.

6.8. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет МБДОУ№39.

6.9. Централизованная бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников МБДОУ№39.

Питание сотрудников и снятие их с питания осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего МБДОУ№39. Если сотрудник не заявил о питании и был замечен в приеме пищи, хоть один раз, на сотрудника накладывается взыскание в размере месячной оплаты за питание в МБДОУ№39.

6.10. Заведующий МБДОУ№39 ответствен за установленный порядок питания сотрудников.

7. Контроль за организацией питания

7.1. При организации питания заведующий МБДОУ№39 обязан проводить контроль по следующим направлениям:

- санитарно - техническое состояние пищеблока;
- условия хранения продуктов и сроки реализации;
- соблюдение технологических процессов при приготовлении пищи;
- санитарное содержание и санитарная обработка предметов производственного окружения;
- состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала;
- организация приема пищи детьми;
- санитарно - эпидемиологический режим пищеблока.

7.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ№39 к участию в контроле привлекаются: заведующий МБДОУ№39, бракеражная комиссия МБДОУ№39, члены родительского комитета (прошедшие медосмотр).

7.3. Вопросы организации питания рассматриваются на общем собрании работников МБДОУ№39, на родительских собраниях, на заседаниях Совета МБДОУ №39

8. Делопроизводство.

8.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

8.2. При организации питания в МБДОУ№39 должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитания и сотрудников МДОУ;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню;
- меню-требование для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х, от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- заявки на продукты питания;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - журнал инфекционных заболеваний;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
 - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- —