

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 71 г. Пензы «Северное сияние»

ПРИНЯТО

На общем собрании трудового
Коллектива «31 августа» 2021 г
Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МБДОУ № 71
Юдина С.Ю.
«31 августа» 2021 г

Мнение профсоюзного комитета учтено,
протокол № 4 от «31 августа» 2021 г.
Председатель профкома Е. А. Резвова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду №71 г. Пензы «Северное сияние»
и его филиалах №1,2,3

ПЕНЗА 2021

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 71 г. Пензы «Северное сияние» И ФИЛИАЛОВ 1,2,3 (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.3648-20), в редакции постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.09.2020 г. № 28.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 71 г. Пензы «Северное сияние» (далее - Учреждение), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

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 в Учреждении осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 года 6 месяцев до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.7. 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 (медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующую Учреждения.

Раздел 2. Порядок организации питания детей

2.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Примерное 10- дневное меню составляется исходя из рекомендуемого СанПиН ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей (приложение 1).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник (15%), ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%, от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 8%.

2.4. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с Примерным 10- дневным меню и рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания. Примерное 10- дневное меню

составляется по установленной форме (приложение 2) с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с 1,6 до 3 лет и детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующей Учреждения (приложение 3). При составлении меню содержание белков должно обеспечивать 12 – 15% от калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

2.5. Примерное 10-дневное меню для питания детей должно содержать 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 (приложение 2). Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 4).

2.8. На основании утвержденного Примерного 10- дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами установленного образца (приложение 5), утвержденная заведующим Учреждением. Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны соответствовать Приложению 6.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) заведующей составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - требовании не допускаются.

2.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания», предусматривающим соблюдение щадящих технологий: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, припускание, пассерование. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.12. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов, и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3 – 6 лет – 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после охлаждения до температуры 15 градусов для компота и 35 градусов для киселя непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Витаминизация блюд проводится с учётом состояния здоровья детей, под контролем медицинской сестры (при его отсутствии иным ответственным лицом) и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (приложение 10), который хранится один год.

2.13. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек: повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (приложение 7). 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.

2.14. 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 напитки (третьи блюда) – не менее 100 г., порционные вторые блюда (биточки, котлеты, колбаса и др.) оставляют поштучно, целиком (в объеме целой порции). Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль по правильному отбору и хранению суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; 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; использование пищевых продуктов, указанных в приложении 8, которые не допускается использовать в соответствии с СанПиН.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, её зарегистрировавший. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 9), который хранится в течение года.

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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 11), который хранится в течение года.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. 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. При работе

технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.20. В помещениях пищеблока проводят ежедневную уборку, генеральную уборку: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.21. Работники пищеблока и работники, участвующие в раздаче пищи, проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуском к работе.

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» (приложение 12). Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах работники с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционное заболевание.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.23. Специальная одежда работников пищеблока храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не могут во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24. В Учреждении организуется правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.26. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.27. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, птица, печень), так как срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.28. Учет продуктов питания на складе 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.

2.29. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится учреждением на основании таблиц учета посещаемости детей.

Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

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

3.2. 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 аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

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

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не может быть принят.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, 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.

3.6. 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 его руководителем. 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 и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 4. Производственный контроль по организации питания

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль по формированию рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль по соблюдению условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль по соблюдению санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г.

4.3. Система производственного контроля по формированию рациона питания детей включает следующие вопросы:

- 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 10- дневным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля по формированию рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания.

4.5. Заведующим совместно с медицинской сестрой и шеф-поваром разрабатывается план контроля по организации питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Совета Учреждения.

Раздел 5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета Учреждения, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.3648-20).