

Принято:
Общим собранием трудового
коллектива
МБДОУ «Детский сад № 296»
г.о. Самара
Протокол № 3 от 5 апреля 2018г.

Утверждено:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 296»
г.о. Самара
 /Е.А.Ушакова/
Приказ № 19 от « 12 » апреля 2018 г.

Положение
об организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 296»
городского округа Самара

г.Самара

I. Основные положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. 3 06-153-15, иными нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами требованиями к устройству, Уставом учреждения.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Детский сад № 29б» г.о. Самара (далее – ДОУ) и порядок организации питания воспитанников и сотрудников в условиях ДОУ.

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

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием; гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Поставку продуктов питания осуществляет ООО «Комбинат школьного питания» на основании трехстороннего договора по предварительной заявке от ДОУ.

1.6. Затраты на питание воспитанника взимаются с родителя исходя из фактического количества дней посещения воспитанника ДОУ на основании табеля посещения.

1.7. Организация питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группе) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ

2.1. Воспитанники ДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с «Примерным циклическим 10-ти дневным меню», разработанным для детей с 3 до 7 лет на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях и суточным

набором продуктов для организации питания детей в дошкольных организациях (образец Примерного меню - Приложение № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.3. Примерный рацион питания составляется по дням недели на 10 дней.

2.4. При составлении Примерного рациона питания используются рекомендуемые нормы энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом рекомендован дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок.

2.5. При составлении Примерного 10-ти дневного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

2.6. В Примерном 10-ти дневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

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

2.8. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.9. Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Примерного 10-ти дневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на стенде для родителей, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОО, и соответственно в группах.

2.10. Ежедневно на основании Примерного 10-ти дневного меню медицинская сестра совместно с поваром и кладовщиком составляют и оформляют меню-требование на выдачу продуктов питания (форма 299 по ОКУД). Меню-требование служит для кладовщика документом для выдачи продуктов из кладовой, для повара оно является рабочей ведомостью по расходу продуктов. Меню-требование утверждается руководителем ДОО и в дальнейшем передается в бухгалтерию для учета количества израсходованных за месяц продуктов.

2.11. В меню-требовании представляется дата, количество детей отдельно по возрастным группам, количество сотрудников, которые питаются в ДОО. В специальные графы вписывают меню, т.е. перечень всех блюд на каждый прием пищи с указанием веса одной порции (выход) отдельно для детей 2-3 и 3-7 лет. В соответствии с рецептурой блюда указывается расход продуктов в граммах для одного ребенка и через дробь для всех детей. Расход продуктов, даже одного и того же наименования, расписываются на каждое блюдо в отдельности, а не суммарно на все приемы пищи.

2.12. Внесение изменений в меню-требование оформляется документально.

Внесенные в меню-требовании изменения заверяются подписью заведующего.

Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.13. На каждое блюдо Примерного 10-ти дневного меню в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В ДОО учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО в Примерном 10 - ти дневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их

отсутствия в ДООУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в соответствии с приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Пробы хранят в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6⁰С в течение 48 часов. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДООУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых

продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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.

2.20. Доставка пищевых продуктов в ДООУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДООУ 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.

2.22. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДООУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДООУ учитываются санитарные правила организации общественного питания.

Все технологическое и холодильное оборудование в ДООУ должно находиться в рабочем состоянии.

2.24. В ДООУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В ДООУ для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование

(картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, котлы и другое торгово-технологическое оборудование.

2.26. В помещении пищеблока проводится влажная уборка ежедневно, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником 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 допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

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

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

3.1. Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ 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 ДОУ 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), поставщику направляется претензия в письменной форме.

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

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются 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.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение

установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из - под первого блюда и подает второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. Прием пищи воспитателей и детей может осуществляться одновременно.

4.10. Помощник воспитателя прием пищи осуществляет после обслуживания детей.

5. Порядок учета питания

5.1. Ответственный за питание (медсестра) осуществляет учет питающихся детей по группам в таблице посещаемости.

5.2. Ежедневно ответственный за питание (медсестра) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 8.00 медсестра делает выверку о фактическом присутствии воспитанников в группах и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции в группах утилизируются помощником воспитателя в специальное отведенное место.

5.5. Утилизация неиспользованных блюд оформляется членами комиссии по утилизации соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., размораживают. (повторной заморозке указанная продукция не подлежит);

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.8. 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.)

5.9. 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. 5.10. Начисление оплаты за питание производится автоматически системой «Школьная карта», заполняемое ответственным лицом, на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год на основании Постановления администрации городского округа Самара.

5.12. Питание сотрудников ДОО осуществляется согласно поданным заявлениям с оплатой за первое блюдо из общего с детьми котла, без права выноса.

5.13. Ответственный (медсестра) ведет таблицу питания сотрудников ДОО и в конце месяца сдает на утверждение руководителю, а затем в бухгалтерию, где поименно просчитывается стоимость питания сотрудника.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОО

6.1. Руководитель ДОО:

Создает условия для организации питания детей;

Несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО;

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОО, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, рабочим по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

7. Производственный контроль за организацией питания детей

7.1. В ДОО обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

7.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов;
- соответствие Примерного 10-ти дневного меню и ежедневного меню - требования;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию 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.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников ДООУ, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно - эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13.)

ПРИМЕЧАНИЕ: Срок действия Положения не ограничен