


СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ
«Детский сад № 156»

А.Е. Рогачева



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад № 156»
от 19.12.2016 № 156-Дет

Л.А. Мерзликina



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №156»Калинка» комбинированного вида

1. Общие 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).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №156»Калинка» комбинированного вида (далее - ДОУ), сотрудников ДОУ и порядок организации их питания 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 питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

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 в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника КГБУЗ «Детская городская поликлиника №7г.Барнаул» на основании договора о сотрудничестве с вышеназванной организацией (далее - медицинский работник).

2. Порядок организации питания воспитанников в ДООУ.

2.1. Воспитанники ДООУ получают питание в соответствии с 12-ти часовым или 4-х часовым пребыванием в ДООУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДООУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и 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»).

2.3. Примерное меню составляется по дням недели (на 10 дней) на два сезона : весеннее-летний и осеннее-зимний.

2.4. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи .В промежутке между завтраком и обедом возможен дополнительный прием пищи - второй завтрак , включающий напиток, сок или фрукт.

2.5. При составлении примерного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

2.6. В примерном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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 обработке 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 14 СанПиН 2.4.1.3049-13). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.10. Корректировка отдельных блюд по меню в случае наличия детей с пищевой аллергией осуществляется только при предъявлении родителями (законными представителями) медицинского заключения о наличии у воспитанника пищевой аллергии и согласования с родителями (лицами их заменяющими) возможностей ДОО по замене блюд (отдельных продуктов). В таких случаях в ежедневном меню указываются замена блюд для детей с пищевыми аллергиями.

2.11. Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного меню.

2.12. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.
- отдельно указывается количество детей на кратковременном пребывании и требуемое количество всех пищевых ингредиентов, входящих в приготовление блюд на обед, в соответствии с нормами конкретной возрастной группы.

2.13. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.14. На каждое блюдо примерного меню в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

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

2.16. Питание детей в ДОО организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими 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.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится искусственная «С - витаминизация» третьих блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.21. 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; 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.

2.22. 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.

2.23. 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 ДОО 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.

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

2.25. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учитываются санитарные правила организации общественного питания.

2.26. В ДОО 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. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

2.27. В помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

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

2.29. 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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

2.30. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.32. В ДОО организован питьевой режим сертифицированной питьевой водой из кулеров с соблюдением сроков поставки, хранения и обработки насосов для накачивания воды. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.33. Учет продуктов питания на складе производится 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.

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

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

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. 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. Организация процесса питания детей в группах осуществляется воспитателем 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 младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям 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.

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

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

4.7. 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 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.9. В группах для детей с 1,5 до 3-х лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

4.10. Для обеспечения преемственности в организации питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в родительском комплексе группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

5. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

5.1. В начале учебного года заведующим ДООУ издается приказ об организации питания детей и сотрудников, о назначении ответственного за ведение табеля питания сотрудников, ответственного за составление меню и ведение накопительной ведомости, определяются функциональные обязанности всех участников организации процесса питания.

5.2. Ответственное должностное лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах шеф-повару, ответственное лицо за составление меню производит перерасчет выданных продуктов с целью возврата или получения недостающих объемов продуктов для приготовления блюд по утвержденному меню для фактического количества питающихся.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными 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, овощи; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией комитета по образованию города Барнаула на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги ДОУ. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

5.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6. Организация питания сотрудников ДОУ.

6.1. Сотрудники ДОУ имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): первого, второго и хлеба на основе поданных заявлений.

6.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленное режимом время.

6.3. Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва с 12.30.

6.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста

6.5. Оплата питания сотрудниками производится по таблице питания через безналичный платеж по банку ежемесячно до 23 числа текущего месяца

6.6. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

6.7. Ответственность за составление таблицы питания сотрудников и расход продуктов питания несет должностное лицо назначенное приказом заведующего.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОО.

7.1. Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО;
- представляет в централизованную бухгалтерию комитета по образованию города Барнаула необходимые документы по организации питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОО, работниками пищеблока, заведующим складом продуктов кладовщиком, подсобным рабочим отражаются в их должностных инструкциях.

7.3. Обязанности не определенные должностными инструкциями закрепляются приказами заведующего.

8. Отчетность и делопроизводство.

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль за организацией питания детей заключается:

- в контроле (по бракеражному журналу и меню-требованиям) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) продуктов;

- в контроле соблюдения технологии приготовления блюд;
- в контроле массы выхода готового блюда и выдаваемого на группы.

8.3. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, производственных совещаниях, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.4. 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).

Принято на общем собрании
трудоого коллектива
Протокол №1 от 12.01.2016