

Принято

Утверждено

Протоколом общего собрания

Приказом МДОУ № 95 от 03.03.2021г.

трудоового коллектива № 2 от 03.03.2021г.

Положение об организации питания

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
"Центр развития ребенка - детский сад № 4" г. Всеволожска

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 4" г. Всеволожска, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - ДОУ) разработано на основании постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»» от 27.10.2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20), в целях совершенствования организации питания воспитанников:

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рационального и сбалансированного питания, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания осуществляется работниками ДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

1.6. Настоящее Положение устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников в ДОУ.

2. Порядок организация питания воспитанников

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для от 3-х до 7 лет с учетом двенадцати часовым пребыванием воспитанников в дошкольном учреждении.

Для детей, находящихся в ДОУ в режиме: полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин).

2.3. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (групповые) для приема пищи, оснащены мебелью по возрастным показателям, необходимым количеством столовых приборов и посуды.

2.3.3. Пищеблок ДОО укомплектован квалифицированным штатным персоналом, владеющим технологией приготовления детского питания.

2.3.4. Разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, и т.д.).

2.5. Руководитель ДОО локальным актом назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием маркировки, сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОО;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями.

- обеззараживанием воздуха с использованием бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.6. Организация питания в ДОО должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (десятидневное меню), с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для детей от 3-х до 7 лет.

2.8. На основании утвержденного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов. Меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждает руководитель дошкольного учреждения.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документы:

- положение об организации питания в ДОО;

- локальный акт об организации питания в ДОО;

- локальный акт о бракеражной комиссии; приказ о графике закладке продуктов;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- утвержденное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для детей от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных блюд для детей, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей от 3-х до 7 лет;

- гигиенический журнал;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

2.11. При снабжении ДОО продуктами питания поставщик обязан предоставить ДОО все документы, подтверждающие их качество и безопасность:

- свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение,
- декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя,
- ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в ДОО при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.12. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье, для этого необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в дошкольном учреждении. Для этого на информационных стендах для ознакомления родителей ежедневно вывешивается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОО.

2.13. В рамках организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей в специально отведенном месте, оборудованном столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.14. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2.15. На основании личного заявления и заключенного договора в области организации оплаты питания, в форме целевых взносов на возмещение расходов на питание, работники ДОО имеют право на получение питания. Питание предоставляется в соответствии с меню-раскладкой, по стоимости сырьевого набора продуктов, из общего котла с детьми в виде обеда состоящего из первого блюда, второго и чая. Работник - ежемесячно вносит по квитанции оплату в банк. О возможном отсутствии на рабочем месте в связи с больничным листом, курсами повышения квалификации, отпуска, предупреждает калькулятора не позднее 13.00 предыдущего дня.

3. Контроль за организацией питания в ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет руководитель ДОО, медицинский работник, бракеражная комиссия.

3.1.1. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.1.2. Медицинский работник должен проводить ежедневных осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронных носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

4. Компетенция ДОУ

К компетенции ДОУ относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН на основе десятидневного меню, утвержденного локальным актом;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом,
- контроль за качеством приготовления пищи;
- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;