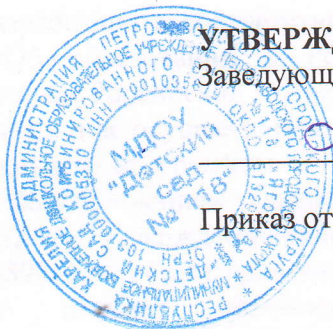


РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 118 «ЯГОДКА»
(МДОУ «Детский сад № 118»)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Детский сад № 118»

Е.В. Луценко

Е.В. Луценко

Приказ от «14» июля 2021 г. № 06/1-29

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
Петрозаводского городского округа
«Детский сад комбинированного вида № 118 «Ягодка»
(МДОУ «Детский сад № 118»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания (далее – Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 118 «Ягодка» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил» СП 3.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Уставом Учреждения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Настоящее Положение является обязательным для исполнения: администрацией Учреждения, работниками пищеблока, калькулятором, воспитателями, младшими воспитателями.

2. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определяется локальными актами учреждения.

2.2. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, калькулятор, воспитатели, младшие воспитатели).

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.4. 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.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением соответствующих журналов.

2.8. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.9. Ежедневно перед началом работы работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, проходят осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

2.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

2.11. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой воды при соблюдении следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась, смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Отметка о замене воды производится в графике смены кипяченой воды.

2.12. Родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню на стенде Учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3. Организация питания в Учреждении

3.1. Дети получают пятиразовое питание.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

3.5. 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.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

3.11. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.12. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у калькулятора. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.13. Ежедневно воспитателями групп ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

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

3.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-2020.

4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционный блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и горячие блюда – не менее 100 гр. Сохраняется 48 часов при $t 0+2 - +6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.

4.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

4.4. Выдача пищи на группы осуществляется младшим воспитателям строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения в промаркированную посуду и разносится по группам.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя.

5.2. Воспитатель:

- информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню;
- создает безопасные условия при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками;
- организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает доведение до каждого ребенка положенной нормы питания во время кормления;
- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача;
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.3. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

5.5. Пред 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.

5.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

5.8. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5.12. Ответственность за организацию питания в группе несут воспитатели.

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

6.1. К началу календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно калькулятор ведет учет питающихся детей на основании списков присутствующих детей, поданных воспитателями групп.

6.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 09 час. 00 мин. до 09 час. 30 мин. подают педагоги.

6.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

6.6. 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.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняют воспитатели групп в конце месяца. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

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

6.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

6.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6.12. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

7. Контроль за организацией питания в Учреждении

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

7.2. Контроль за организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляется заведующим, шеф-поваром, заведующим хозяйством, заместителем заведующего по воспитательно-методической работе, старшим воспитателем, бракеражной комиссией, ответственным за организацию питания, членами родительского комитета.

7.3. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания на

календарный год, который утверждается приказом заведующего.

7.4. Заведующий Учреждения, заведующий хозяйством обеспечивают контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд.

7.5. Кладовщик Учреждения осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно), осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями).

7.6. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, с занесением результатов в бракеражный журнал;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

7.7. Шеф-повар, (в его отсутствие – повар) контролирует:

- количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- соблюдением технологии приготовления блюд;
- санитарное состояние пищеблока;
- правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой;

- исполнение работниками пищеблока своих должностных обязанностей;
- правильность расчета необходимого количества продуктов в соответствии с технологическими картами.

7.8. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением в полном объеме пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится заведующим, ответственным за организацию питания, заместителем заведующего по ВМР, заведующим хозяйством, старшим воспитателем во время посещения групп.

7.9. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

7.10. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаются члены Совета Учреждения

8. Ответственность

8.1. Заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания детей в Учреждении в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Шеф-повар, повара несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд, санитарное состояние пищеблока, соблюдение требований СанПиН.

8.3. Кладовщик несет ответственность за:

- качество принимаемых от поставщиков продуктов, соответствие полученных от поставщиков продуктов питания сопроводительным документам, сертификатам качества, соответствия и пр.;
- получение, выгрузку и размещение продуктов питания на складе (в кладовой) с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню;
- своевременность и полноту объема подачи заявок поставщикам на поставку продуктов питания.

8.4. Воспитатели несут ответственность за организацию питания в группе, обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания.

8.5. Младшие воспитатели групп несут ответственность за соблюдение режима питания детей, порядок подачи блюд и приема пищи детьми, обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания.

8.6. Все работники Учреждения, причастные к организации питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением своих должностных обязанностей.

9. Заключительные положения

9.1. Положение об организации питания утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждения.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на основании приказа заведующего Учреждения.

9.3. Срок Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.