

Принято

Общим собранием работников
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 146»
городского округа Самара
Протокол № 4 от «15» 12 2016г.

Утверждено

Приказом № 51 от «15» 12 2016г.
заведующего муниципального
бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 146» городского
округа Самара

Е.В.Набережных



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №146» городского округа Самара

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 146» городского округа Самара (далее — Бюджетное учреждение) в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (утв.

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45);

- "Организация детского питания" Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 (утв. Главным государственным санитарным врачом 17 января 2005 г.) (с изменениями от 27 июня 2008 г.); Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 31 мая 2002 г., 20 августа 2002 г., 15 апреля 2003 г., 25 июня 2007 г., 18 февраля, 21 мая 2008 г.);

-Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.);

-Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036) (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.);

-СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 апреля 2003 года;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях».

- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Бюджетном учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов. Бюджетное учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание дошкольников в соответствии с возрастом и временем пребывания в Бюджетном учреждении по установленным нормам.
- 1.3. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Бюджетного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, кладовщик, медсестра, повар, воспитатели, помощники воспитателя).

2. Организация питания в Бюджетном учреждении

- 2.1. Питание в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Бюджетного учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Примерное меню 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям,

указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

- 2.2. Воспитанники Бюджетного учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Бюджетном учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%, обед - 30-35%, полдник - 10-15 %, ужин - 20-25 %.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

- 2.3. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Бюджетным учреждением.
- 2.4. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Бюджетным учреждением запрещается.
- 2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и т.п.) медсестрой Бюджетного учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.8. Родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, на информационном стенде Бюджетного учреждения и группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
- 2.9. Медицинский работник (бракеражная комиссия) обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Бюджетном учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминозация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается

использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); крошек 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Бюджетное учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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. 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.

- 2.16. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, 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». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

- 2.20. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.21. В Бюджетном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 2-х часов.

3. Организация питания детей в групповых помещениях

- 3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Бюджетным учреждением.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. Детей в группах раннего возраста (либо при необходимости в группах младшего дошкольного возраста), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. К началу учебного года заведующий Бюджетным учреждением издается приказ о назначении ответственного лица за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании заявки, которую ежедневно, с 8.00 до 12.00 часов подают медсестре воспитатели возрастных групп.

- 4.3. На следующий день в 8.00 часов утра воспитатели подают сведения о фактическом пребывании воспитанников в возрастных группах ответственному лицу по организации питания, который фиксирует и корректирует количество детей, поставленных на питание.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции утилизируются комиссией при составлении акта утилизации.
- 4.5. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления блюд, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
- 4.6. 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 возможность дополнения продуктов питания (овощи, фрукты, яйцо и др.).
- 4.7. 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.
- 4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Бюджетного учреждения на основании таблиц посещаемости детей, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной стоимости, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается в установленных границах.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией

по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

- 5.1. Поставки продуктов в Бюджетное учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 5.2. Обязательства снабжающей организации по обеспечению Бюджетного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, соглашениями, заключенными между родителями (законными представителями), Бюджетным учреждением и снабжающей организацией.
- 5.3. 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.
- 5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 5.5. 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.

- 5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Бюджетного учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Бюджетном учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Бюджетном учреждении 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, Бюджетное учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

- 6.1. При организации питания в Бюджетном учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13.

- 6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за: обеспечением в рационе 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 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием; правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами; качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей; качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- 6.4. В Бюджетном учреждении в случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.
- 6.5. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Бюджетном учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Бюджетном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей Бюджетного учреждения, представитель родительской общественности, действующий на основании доверенности.

7. Организация питания работников МБДОУ

- 7.1. Каждый работник имеет право на одноразовое питание в Бюджетном учреждении в период нахождения на работе (второе блюдо и хлеб).
- 7.2. Для постановки на питание работник подает письменное заявление на имя заведующего Бюджетным учреждением.
- 7.3. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам внутреннего трудового распорядка Бюджетного учреждения.
- 7.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании табеля, который заполняют медицинский работник Бюджетного учреждения. Число дней по табелю должно строго соответствовать числу питающихся работников. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и табеля. Оплата за питание осуществляется лично работником по выданной бухгалтером квитанции на расчетный счет снабжающей организации.

8. Финансирование расходов на питание детей в Бюджетном учреждении

- 8.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Бюджетном учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 8.2. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления (Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.37).

- 8.3. Плата за питание воспитанников Бюджетного учреждения взимается с родителей (законных представителей) в соответствии с действующим законодательством в Российской Федерации.

9. Отчетность и делопроизводство

- 9.1. Отчеты об организации питания в Бюджетном учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 9.2. Необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания оформляется в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

10. Срок действия Положения

- 10.1. Срок действия настоящего Положения не ограничен.