

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЫБКА» Г.П.ЧЕГЕМ
ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Адрес: г. Чегем, ул.им.Героя России Кярова А.С., №1 тел. 4-19-15 E-mail: douulybka.chegem @bk.ru

Рассмотрено
на заседании Управляющего совета
МКДОУ «Улыбка» г.п.Чегем
Протокол №1 от 05.09.22г.



Утверждаю
и.о. Директора МКДОУ «Улыбка»
г.п.Чегем
К.С. Дикинова
Приказ №52 от 09.09.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МКДОУ «Улыбка» г.п.Чегем
Чегемского муниципального района
Кабардино-Балкарской республики

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МКДОУ «Улыбка» г.п.Чегем (далее-ДОУ) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, постановлением №1283-па от 23.09.2021г. местной администрации Чегемского муниципального района, уставом МКДОУ «Улыбка» г.п.Чегем Чегемского муниципального района (далее-ДОУ).

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации

питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в ДОУ, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

1.7. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ:

2.1. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ:

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ.

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.4. Организации питания детей раннего возраста.

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.6. Обучение-инструктаж сотрудников пищевого блока.

3.7. Обучение-инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей.

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ.

3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников ДООУ:

4.1. Организация питания возлагается на администрацию. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Директор ДООУ уполномоченное лицо несёт ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4. Прием пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (о качестве и безопасности пищевых продуктов, при необходимости – ветеринарное свидетельство. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет бракеражная комиссия. 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.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем и в соответствии с нормативно – технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, с ведением журнала температурного режима холодильного оборудования.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно

соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. 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.

4.9. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утверждённому графику с ведением утверждённых журналов.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинский осмотр и обследование, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, вакцинаций, установленных законодательством Российской Федерации.

4.12. Ежедневно перед началом работы медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхности тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОО. В обязательном порядке необходимо использовать средства индивидуальной защиты, с частотой замены не реже одного раза в три часа.

4.14. В ДОО организовывается питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям 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. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды должно

отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родители информируют об ассортименте питания ребёнка, ежедневное меню вывешивается на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ:

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питания в домашних условиях, проведения необходимой санитарно – просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход каждому ребёнку, учёт состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи у ребёнка, правильной организацией питания детей в группах;
- учёт эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное пятиразовое питание (включая второй завтрак) (детей в группах с 12 - часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностях детей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или свежие

фрукты). В промежутке между обедом и ужином присутствует полдник. Возможна организация отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем образовательного учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.

5.6. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд и или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. В ежедневное меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются два – три раза в неделю.

5.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.9. На основании утверждённого 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.

5.10. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утверждённое меню – раскладку без согласования с руководителем образовательного учреждения запрещается.

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

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию в детском питании ;

- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока:

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также постановлением Санитарно-эпидемиологическими правилами 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)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г.№32.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом руководителя образовательного учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале установленного образца по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учётом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах:

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- воспитание культурно – гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает руководитель организации. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. 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.

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, и в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, несут воспитатели.

8. Порядок учёта питания в ДОУ:

8.1. К началу учебного года директор ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учёт питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью руководителя учреждения.

8.3. Ежедневно медицинская сестра ведёт учёт питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов для приготовления заказа производится поваром в 07:00ч.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблице посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07:30ч.

8.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ:

9.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребности детей.

9.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

9.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ:

10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», 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)», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год.

10.4. Специалисты в сфере закупок обеспечивают контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально – техническим состоянием помещений пищеблока;

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

– обеспечение пищеблока и мест приема пищи столовой и кухонной посудой, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медсестра, ответственный за питание ДООУ осуществляют контроль за:

– выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;

– технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд; результаты контроля ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции ;

– правильностью сбора и хранения суточных проб (ежедневно);

– работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

– соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

– информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

– выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия контролирует:

–закладку продуктов;

– снятие остатков;

–качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

– соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке, ведение журнала учёта сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам.

Формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль за:

- правильной организации питания детей;

- качеством полученных продуктов, условиями хранения и сроками реализации;

- соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещение вопросов организации питания для родительской общественности.

10.8. Вопросы организации питания рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ :

11.1. Директор ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОУ и настоящим Положением:

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета образовательной организации;

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования и уборочного инвентаря.

11.2. Ответственный за выдачу продуктов:

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Специалист в ходе закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников.

Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию:

Директор ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал учета температурного режима холодильных камер и холодильников (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- информация для родителей о ежедневном меню для детей;
- графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которые хранятся не менее 48 часов, в специально отведенном в холодильнике месте, при температуре от +2 до +6 С⁰.