

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 58 компенсирующего вида»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МБДОУ
«Детский сад № 58
компенсирующего вида»

В.И. Таничева
Приказ № 20-Д от 05.04.2017г



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 58 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 4 от 05.04.2017г
и рекомендовано к утверждению

Орел 2017

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад № 58 компенсирующего вида» города Орла (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, Уставом Учреждения.

1.3. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

1.4. Учреждение организует питание детей в предусмотренных помещениях. Установлено пятиразовое питание. Оно осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным в соответствии с рекомендациями территориального управления Роспотребнадзора по Орловской области.

1.5. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях, указанных Учредителем, по решению комиссии по размещению муниципального заказа на приобретение товаров, выполнение работ и оказанию услуг для нужд учреждений образования, при наличии разрешения служб территориального управления Роспотребнадзора по Орловской области.

1.6. Контроль за качеством и разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию, медицинскую сестру, повара, согласно их должностным Инструкциям.

1.7. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».

II. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока

2.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2.3. Для приготовления пищи используют электрооборудование и электрические плиты. Помещение кухни оборудуют вытяжной вентиляцией.

2.4. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки). В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях, не более 5 дней,

2.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65 °C. Для технологических, хозяйствственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

2.6. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она изготовлена из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) — из нержавеющей стали. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в

установленном порядке. Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

2.7. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркованные ведра с крышками.

III. Организация сдачи и приема продукции.

3.1. Поставка продуктов осуществляется на основе заключенных муниципальных контрактов. Поставщик в данном случае является Исполнителем. В качестве Заказчика выступает муниципальное бюджетное З дошкольное образовательное учреждение « Детский сад №58 компенсирующего вида» города Орла. Непосредственно при доставке партии Продукции Исполнитель предоставляет Заказчику товарно-транспортные накладные, ветеринарную, справку оригинал (для таких продуктов как мясо говядины, мясо птицы, рыба св/мороженая, колбасные изделия, яйца куриные), удостоверение качества (оригинал) и безопасности и санитарно-эпидемиологическое заключение органов Госсанэпиднадзора, сертификат соответствия на партию всех видов продукции. В каждом месте доставки Продукции Исполнитель предоставляет отдельный комплект указанных выше документов. Заказчик сразу осуществляет её приёмку по наименованию, количеству и качеству.

3.2. В случае расхождения количества фактически доставленной партии Продукции с количеством, указанным в товарно-транспортной накладной, Заказчик делает там соответствующую отметку, с указанием фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции меньше, указанного в товарно-транспортной накладной, Исполнитель обязан в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной, доставить Заказчику недостающее количество Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции превышает, указанное в товарно-транспортной накладной, Заказчик вправе отказаться от приёма излишков Продукции.

3.3. В случае расхождения количества фактически доставленной партии Продукции с количеством, указанным в заявке. Заказчик делает в товарно-транспортной накладной соответствующую отметку, с указанием фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции меньше, указанного в заявке Заказчика, Исполнитель обязан в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной, доставить Заказчику недостающее количество Продукции. Если фактически

доставленное количество Продукции превышает, указанное в заявке Заказчика, Заказчик вправе отказать от приёма излишков Продукции.

3.4. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.5. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (брекераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

IV. Необходимые условия хранения продуктов

4.1. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 – +6 °С и в соответствии с 4 требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры.

4.2. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.3. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

4.4. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше +10 °С.

V. Организация питания

5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив:

- завтрак 20-25% - 2-ой завтрак 5% - обед 30-35% - полдник 10/15% - ужин 20-25%

5.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе

физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 и технологическими картами.

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

5.5.На основе примерного десятидневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Организации.

5.6.Для детей в возрасте от 2 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 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;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

5.8.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

5.9.При необходимости внесения изменения в меню (в случае несвоевременного завоза продуктов или недоброкачественности продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.10.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, заверенные подписью и печатью руководителя Учреждения.

5.11.Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

5.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя

администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

5.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда. Витаминизированные блюда не подогреваются.

5.15. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

5.16. Выдача готовой пищи осуществляется строго по графику и разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню- раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.17. Ежедневно оставляют суточную пробу готовой продукции. Гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при 6 неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

VI. Приготовление пищи.

6.1. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: - обработка сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; - имеется 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

6.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд.

6.3. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2—3 часов. Кефир порционируют в чашки.

6.4. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не используют остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- в питании детей в ДОУ категорически запрещается использование запрещенных продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.5. В ДОУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды.

6.6. Для приготовления пищи используются продукты питания разрешенные СанПиН 2.4.1.3049-13.

VII. Организация питания 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;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляют помощник воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. 7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи (к сервировке привлекаются дети с 4-х лет).

7.5. 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).

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

7.7. 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, младший воспитатель 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.

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

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

8.1. К началу календарного года заведующей издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 8.15 часов утра подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.5. 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.

8.6. 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.

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

8.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

8.9. 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.

8.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник. 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.

8.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей.

8.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер который устанавливается решением Учредителя.

8.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

8.14. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

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

IX. Контроль организации питания

9.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляют руководитель Учреждения.

9.2. Основываясь на принципах единоличия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

9.2.1. Комиссия общественности, старший воспитатель; медицинский работник; председатель профкома; члены ПК; представители родительской общественности (совет родителей).

Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Комиссия вправе инициировать проверку продуктов питания с привлечением специализированной лаборатории, имеющей право осуществлять такие проверки и лицензию.

9.2.2.Бракеражная комиссия.

Состав комиссии: заведующая; медицинский работник, старший воспитатель, повар.

Полномочия комиссия: проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»; комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.3.Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

9.3.1.Медицинский работник: составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного; качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню; ведение Журнала бракеража готовой продукции; санитарное состояние пищеблока; соблюдение правил личной гигиены работников; закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале; организация питания в группах.

9.3.2.Кладовщик: качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов; организация их правильного

хранения; соблюдение сроков реализации составление заявок на продукты питания.

9.3.3.Повара: качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд; отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

9.3.4.Воспитатели групп: формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи; формирование представлений о правильном питании.

9.3.5.Помощники воспитателя: соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

9.3.6.Заместитель заведующей по АХР: хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока. 9.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

9.5. Проводится анализ рациона питания с учетом мнений родителей. В контроле питания участвует родительский комитет.

9.6. Администрация разрабатывает план контроля за организацией питания на текущий год, который утверждает и подписывает заведующая.

X. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение рассматривается и принимается на заседании педагогического совета ДОУ, утверждается приказом заведующей.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся на общем собрании работников Учреждения и утверждаются приказом заведующей.

10.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.

разработали: заведующая Таничева В.И., председатель ПК Юрченко А.Ф.
Члены совета родителей: Третьякова Н.А.