муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 2» городского округа Самара

Рассмотрено на заседании:
Совета
МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №2»
г. о. Самара
Протокол № 1
от «05» 10 2018г.
Председатель_____

Утверждено:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида
№ 2» г. о. Самара
_____М.А. Шафигулина
Приказ № 6
от «__» 10 2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 2» городского округа Самара

г. Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 2» городского округа Самара (далее - Положение, МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (далее СанПиН).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих МБДОУ (далее-воспитанников), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников от 2 до 7 лет.

1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантированием качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организацию питания воспитанников МБДОУ (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоках, выдачу готовой пищи в группы и пр.) осуществляется специализированная компания, в соответствии с заключенными договорами.

1.6. Оплата за питание воспитанников МБДОУ осуществляет как за счет средств бюджета г.о. Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно - эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство специализированной компании, заведующего медицинским работником МБДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников МБДОУ организовано специализированной компанией в помещениях пищеблока на основании ежегодно заключаемых договоров между МБДОУ, специализированной компанией и представителем родителей (законных представителей) воспитанников, действующим на основании доверенностей.

2.2. Воспитанники получают 4-х разовое питание обеспечивающее растущий организм основными пищевыми веществами и энергией. При организации питания учитываются нормы физиологических потребностей в

энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.3. Питание воспитанников МБДОУ организовано в соответствии с примерным 10-и дневным цикличным меню, разработанным по установленной форме с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей двух возрастных категорий с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях Приложение 10 СанПиН, утвержденным руководителем специализированной компании и заведующим МБДОУ.

2.4. Примерное 10-и дневное цикличное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или два последующие дня не допускается.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и изделий. Технологические карты оформлены согласно Приложения 7 СанПиН.

2.6. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. При отсутствии каких-либо продуктов или контроле стоимости рациона питания разрешается вносить изменения в ежедневное меню. Изменения вносятся приказом заведующего МБДОУ накануне дня внесения изменений.

2.7. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (куры), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (рыба, творог, сметана, сыр, яйцо, соки, фрукты и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.9. На основании утвержденного специализированной компанией примерного 10- ти дневного меню ежедневно составляется меню-требования с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.10. Питание воспитанников 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.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в обед в третье блюдо (компот или кисель). Витаминизация блюд проводится медицинскими работниками МБДОУ.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) — в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную (банки) посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинскими работниками МБДОУ.

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

- использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или 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, студеней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом специализированной компании, имеющим санитарный паспорт, чистым, в

исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Шофер-экспедитор (грузчик) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно - технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года.

2.17. 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.

2.18. В помещениях пищеблока работники специализированной компании проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинским работником МБДОУ.

2.19. Сотрудники специализированной компании, занятые приготовлением пищи для воспитанников МБДОУ 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. Контроль также осуществляется медицинским работником МБДОУ.

2.20. Ежедневно перед началом работы медицинский работник МБДОУ производится осмотр сотрудников специализированной компании, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал осмотра на гнойничковые заболевания». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При обнаружении подобных нарушений МБДОУ незамедлительно информирует руководство специализированной компании.

2.21. Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.22. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Требования к оборудованию пищеблока

3.1. Пищеблок МБДОУ оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.2. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Технологическое оборудование на пищеблоках размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

3.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников в МБДОУ включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона 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 примерным 10-ти дневным цикличным меню и ежедневным меню - требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.3. Для анализа используемого набора продуктов используется накопительная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требования.

4.4. Для анализа рациона питания по всем показателям Пищевой ценности используемого набора продуктов ведется Журнал подсчета калорийности.

5. Организация питания в группах

5.1. Питание воспитанников МБДОУ организуется непосредственно в помещении группы.

5.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблоков производится строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

5.3. Доставки пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (ведра, контейнеры, кастрюли, тазы). Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье) и вес емкостей.

5.4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.5. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

5.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5.7. В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моечных и дезинфицирующих средств.

5.8. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с

требованиями СанПиН.

5.9. Воспитатель, помощник воспитателя при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

- не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблоков;
- воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;
- воспитанники убирают посуду со стола только с помощью помощника воспитателя;
- воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии помощника воспитателя, воспитателя;
- воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту после выхода из-за стола и прочее).

5.10. Помощник воспитателя перед раздачей пищи обязан: промыть столы горячей водой с моющим средством; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.11. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

5.12. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствует навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.13. Воспитатель и помощник воспитателя при необходимости докармливает воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. Требования к деятельности бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции МБДОУ.

6.2. Деятельность бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии МБДОУ.

6.3. Состав бракеражной комиссии назначается приказом заведующего.

7. Контроль за организацией питания

7.1. В МБДОУ осуществляется следующие виды контроля за организацией питания воспитанников:

- производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара в части лабораторно-инструментального исследования по договору с специализированной

компанией, осуществляющей питание воспитанников;

- производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара целью которого является соответствие помещений пищеблока и мест организации питания воспитанников в группах требованиям санитарно - бактериологического контроля, в соответствии с нормативными документами;

- оперативный контроль заведующего, медицинским работником МБДОУ целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников.

8. Порядок учета питания

8.1. Постановку на питание воспитанников осуществляют медицинский работник, педагоги, внося данные по воспитанникам в ежедневную сводную заявку.

8.2. Медицинский работник МБДОУ формирует ежедневную заявку на питание воспитанников в специализированную организацию данные по воспитанникам, внесенным в заявку на питание.

8.3. Табели посещаемости воспитанников МБДОУ заполняют педагоги. Табели посещаемости педагоги сдают в последний рабочий день отчетного месяца медицинскому работнику МБДОУ. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, включенных в заявку на питание и меню- требование специализированной организации.

8.4. Сверку воспитанников, включенных в заявку на питание и табелей посещаемости производит бухгалтер МБДОУ.

8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ на основании табелей посещаемости. Квитанции на оплату услуг, предоставляемых на каждого воспитанника, бухгалтерия МБДОУ передает в группы МБДОУ.

8.6. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) устанавливается Постановлением Главы Администрации городского округа Самара.

8.7. В случае несвоевременного снятия с питания воспитанников МБДОУ по вине родителей (законных представителей) услуги подлежат оплате в полном объеме. Приготовленные порции подлежат либо списанию по возникшим обстоятельствам и утилизации, либо выдаче в группы в качестве дополнительного питания воспитанников.

8.8. Информация об объемах субсидий (фактической потребности) из городского бюджета в целях возмещения затрат, связанных с оказанием услуг по предоставлению бесплатного питания льготным категориям за истекший месяц подается в Департамент образования Администрации городского округа Самара до 5 числа текущего месяца бухгалтерией МБДОУ, на основании акта сверки и счета, выставленного специализированной организацией.

9. Порядок утилизации излишне приготовленной продукции.

9.1. С 8.00 до 9.00 ч. утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику МБДОУ.

9.2. Закладка продуктов питания осуществляется согласно графику закладки основных продуктов питания на основании количества детей, указанного в меню-требовании.

9.3. Случаи снижения численности воспитанников на текущий день фиксируются в заявке на пищеблок.

9.4. В случае если закладка основных продуктов для приготовления завтрака и (или) обеда произошла, то излишне приготовленные порции подлежат утилизации. Факт утилизации оформляется актом (Приложение № 1).

9.5. Порции утилизируются Комиссией по утилизации невостребованных порций, которая создается приказом заведующего МБДОУ.

9.6. Дети, отсутствующие в МБДОУ не снимаются с питания текущего дня.

9.7. В случае изменения количества детей – свыше 5 человек – (по сравнению с данными на 9 час. 00 мин текущего дня, указанными в меню-требовании) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания.

9.8. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.9. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления пищи, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: - мясо, куры, печень, рыба после дефростации (размораживания); - овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

10.2. Отчеты об организации питания, деятельности бракеражной комиссии МБДОУ доводятся до всех участников образовательных отношений (Совета МБДОУ, на общих (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

- Положение об организации питания воспитанников МБДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии МБДОУ ;
- примерное 10-ти дневное меню;

- технологические карты;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии; План работы бракеражной комиссии на учебный год;
- приказ о создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов;
- приказ об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел;
- приказ о создании комиссии по утилизации излишне приготовленной пищевой продукции;
- приказы о замене блюд 10-ти дневного меню.

11. Ответственность

11.1. Заведующий МБДОУ несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в МБДОУ.

11.2. Работники МБДОУ в соответствии со штанным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в МБДОУ.