Ражева Марина Валерьевна
Подписан: Ражева Марина Валерьевна
DN: ИНН=525203463070, СНИЛС=01883580171, E=jurawushkapav@yandex.ru, C=RU, S=Нижегородская область, L=ПАВЛОВО, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28 ""ЖУРАВУШКА"" Г.ПАВЛОВО", G=Марина Валерьевна, SN=Ражева, CN=Ражева Марина Валерьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.02.12 12:29:17+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом
№ 1 от «11» января 2021 г.
Заведующий
МАДОУ детского сада № 28
г. Павлово
_____ Ражева М.В.

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 28 «Журавушка» г. Павлово
(новая редакция)

Принято

Советом Учреждения

Протокол № 1 от «11» января 2021 г.

1. Общие положения.

Настоящее Положение об организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан-Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно–эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», СП2.4.3648-20 «Санитарно–эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом «29-ФЗ от 02.01.2000г .«О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на13июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

Данное Положение об организации питания воспитанников в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении документацию.

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

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

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом№44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря 2020 г. «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 дошкольном образовательном учреждении.

Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

3. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- Гарантированное качество безопасность питания ипищевых продуктов, используемых в питании;

- Предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактом питания;

- Пропаганда принципов здорового питания;

- Анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

4. Требования к организации питания воспитанников ДОУ.

Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно–эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными. Гигиеническими и иными требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно–эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Порядок поставки продуктов в ДОУ.

5.1 Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

5.2 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

5.3 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

5.4 Товар передаётся в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5.5 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях. обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.6 Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.7 На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

5.8 Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

5.9 Вместе с товаром поставщик передаёт документы на него, указанные в спецификации.

5.10 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

6. Условия и сроки хранения продуктов.

6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

6.2 Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы ,подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.3 Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.4 Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5 Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6.6 Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

6.7 Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

7. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.

7.1 Воспитанники ДОУ получают четырёхразовое питание (10,5 - часовое пребывание–завтрак, второй завтрак, обед, полдник. 12 – часовое пребывание группы –завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник).

7.2 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

7.3 Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного 10-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим дошкольным образовательным учреждением.

7.4 На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

7.5. При составлении меню-требования для детей с 1 года до 3 лет и от 3до 7лет учитывается:
-Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
-Объем блюд для каждой группы;
-Нормы физиологических потребностей;
-Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
-Выход готовых блюд;
-Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.6 При наличии детей в дошкольном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

7.7 Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.8 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

7.10 Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

7.11 Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия утверждённая приказом заведующего.

8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.

8.1 Контроль организации питания воспитанников в ДОУ. Соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

<u>В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:</u>

- Наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащены необходимым технологическим оборудованием и инвентарём;

-Наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

8.3 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.4 Масса порционных блюд должная соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.5 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

8.6 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- Порционные блюда–в полном объеме;

- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – количестве не менее 100г;

- Порционные вторые блюда ,биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.7 Пробы отбираются стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую посуду банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

8.9 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- Использование запрещенных пищевых продуктов;

- Изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с 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);

- 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.

8.11 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий.

8.12 Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно – материальных ценностей.

8.13. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- Ежедневное составление и утверждение меню-требования;

- Контроль за качеством приготовления пищи, калорийностью блюд, ведению документации по питанию.

- Контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- Обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарём;

- Заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.14 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.

8.15 Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

-Промыть столы горячей водой с мылом;

-Тщательно вымыть руки;

-Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-Сервировать столы в соответствии и с приемом пищи.

8.16 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3лет.

8.17 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.18 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;

- Подается первое блюдо;

- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- Дети приступают к приему первого блюда;

- По окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- Подается второе блюдо;

- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

9 .Порядок учета питания.

9.1 К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении и ответственного за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2 Ответственный за организацию питание осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3 Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 утра подают педагоги.

9.4. Учёт продуктов ведётся в Журнале расхода и прибытия продуктов питания. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов

9.5. Начисление за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям

посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню–требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.6 .Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации Павловского муниципального округа.

9.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Павловского муниципального округа.

9.8.Втечениемесяцавстоимостидневногорационапитаниядопускаютсянебольшиеотклоненияотустановленнойсуммы,носредняястоимостьдневногорационазамесяцвыдерживаетсяненижеустановленной.

10. Разграничения компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

10.1. Заведующий:

- создаёт условия для организации питания детей;

- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

- заключает договоры на поставку продуктов питания;

- назначает из числа работников учреждения ответственного за составление меню-раскладки;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на коллегиальных органах управления, действующих в ДОУ.

- контролирует выполнение натуральных норм;

- выполняет расчет калорийности суточного рациона;

- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, организацию питания детей на группах;

- входит в состав бракеражной комиссии ДОУ;

- контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке;

- участвует во входном контроле поступающих скоропортящихся продуктов;

- осуществляет контроль раздачи продуктов питания на группы, согласно нормам.

10.2. Бухгалтер (по согласованию):

- принимает отчёты по питанию;

- ведет подсчет стоимости питания;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

10.3.Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- ежедневно сообщают ответственному за питание сведения о количестве фактически присутствующих детей, для составления меню-раскладки;

-предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

-систематически выносят на обсуждение входе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

-вносят для обсуждения на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания.

10.4. Заведующий хозяйством:

- организует работу продуктового склада (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, обеспечение санитарно-эпидемиологического режима);

- контролирует работу пищеблока (состояние оборудования пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления пищи, маркировка тары, посуды на пищеблоке, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщикам;

-осуществляет контроль качества продуктов питания, поступающих в детский сад, правильного хранения и соблюдение сроков их реализации;

10.5. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;

- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;

- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;

- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню-раскладки;

- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;

- проводит ежедневно отбор суточных проб;

- проводит ежедневно бракераж готовой продукции;

- ведет документацию пищеблока

- осуществляет контроль раздачи готовой продукции на группы, согласно нормам

10.6. Важнейшим условием правильной организации питания является строгое соблюдение санитарно–гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

10.7 Мероприятия проводимые в ДОУ:

- медосмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи руки открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товар, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство)

- ведение документации;

Холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

11 .Контроль организации питания.

11.1 Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляет заведующий, бракеражная комиссия, утверждённая приказом по МАДОУ.

12. Документация.

В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания.

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ.

- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания.

- Примерное 10–ти дневное меню, включающее меню раскладку для возрастных групп от 1 года до 3 лет , от 3 до 7лет, технологические карты, журнал учёта калорийности.

- меню –требование на каждый день с указанием выхода блюд.

- Журнал учёта калорийности.

- Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

- Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

-Журнал витаминизации 3 блюда

- Журнал расхода и прибытия продуктов питания.

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

- Ведомость контроля за рационом питания

13. Заключительные положения

13.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается Советом Учреждения и утверждается приказом заведующего ДОУ.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределённый срок.

-