

ПРИНЯТО:

общим собранием трудового коллектива муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ромашка» с. Каменоломня

Протокол № 1 от «19» января 2021г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня
С. Ф. Федаш

Приказ № 44 от «19» января 2021 г.



**Положение
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Ромашка» села Каменоломня
Сакского района Республики Крым**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.20220 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Ромашка» села Каменоломня Сакского района Республики Крым (далее - МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

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

1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование основ культуры приема пищи.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на работника МБДОУ, определенного ответственным по приказу заведующего ДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ

2.1. Воспитанники МБДОУ получают 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

2.2. Питание в учреждении организовано в соответствии со временем пребывания в МБДОУ и режимом работы возрастных групп. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.3. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с Примерным-перспективным 10-ти дневным меню для питания детей в МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет).

2.4. Примерное-перспективное 10-ти дневное меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МБДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й

недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.5. При составлении Примерного-перспективного 10-ти дневного меню МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник 15%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий сок или фрукты.

2.5. Примерное-перспективное 10-ти дневное меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.6. В Примерном-перспективном 10-ти дневном меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

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

2.8. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Примерного-перспективного 10-ти дневного меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет). Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МБДОУ.

2.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);
- требуемое количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.10. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. В МБДОУ не ведется автоматизированная система работы с меню.

2.11. На каждое блюдо Примерного-перспективного 10-ти дневного меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет) в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12. В МБДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.13. Питание детей в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, жарку блюд, и исключает использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи, датой и временем отбора.

- 2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.18. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. В МБДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.
- 2.22. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.
- 2.23. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.24. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты, пароконвектомат и другое торгово-технологическое оборудование.
- 2.25. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно.
- 2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
- 2.27. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья работниками пищеблока. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.28. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.29. В МБДОУ организован питьевой режим, питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды, при условии ее хранения не более трех часов.
- 2.30. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в Журнале бракеража сырых продуктов, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ поставщики на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства поставщиков по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются с поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Поставщики обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Поставщики обязаны обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Примерным-перспективным 10-ти дневным меню для питания детей МБДОУ «Ромашка» с. Каменоломня (возрастная категория 3-7 лет). и ежедневной меню - раскладкой;
- 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 соблюдения сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль деятельности МБДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.