Подписано цифровой подписью: Ирина Земерова
Дата: 2023.01.16 12:16:50 +06'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий БДОУ г. Омска
«Детский сад № 112»
_____ И.В. Земерова
16.01.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке организации питания воспитанников

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует порядок организации и контроля питания воспитанников в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Детский сад № 112» (далее – учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 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), Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21(далее - МР 2.3.6.0233-21).

1.3. Порядок организации питания и контроля устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания воспитанников и выполнения санитарных и профилактических мероприятий.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанникам по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания в учреждении являются:

– создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

– гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

– формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Организация питания воспитанников обеспечивается работниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания воспитанников несет заведующий учреждением.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинскую сестру учреждения.

1.9. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

Раздел 2. Организации питания воспитанников

2.1. Организация питания в учреждении осуществляется на основании:

– примерного 10-ти дневного меню для питания детей с 1–3 лет и с 3–7 лет с 12–часовым пребыванием. Меню утверждается руководителем.

2.2. Воспитанники с 12-ти часовым пребыванием получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), обеспечивающее 95% суточного рациона.

2.3. При распределении общей калорийности питания детей используется следующий норматив: завтрак –20–25%, 2 завтрак – 5%, обед – 30 – 35%, полдник 10–15%, ужин – 20–25%, 2 ужин (в домашних условиях) – до 5%. Второй завтрак включает сок или витаминизированный напиток, или свежий фрукт.

2.4. Примерное меню 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.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном 10-дневном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

2.5. Ежедневно в меню включаются молочно - кислые продукты, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Такие продукты как - фрукты, соки, творог, рыба, мясо, сыр, яйцо и другие входят в меню 2–3 раза в неделю.

2.6. Питание воспитанников в учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

Для детей, нуждающихся в диетическом питании, должно быть организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

2.9. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста. Для детей в возрасте от 1,5 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;

– требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

– сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим учреждением запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется новое меню-требование, и заверяется подписью заведующего учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим учреждением запрещается.

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

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

2.14. В целях профилактики гиповитаминоза «С» в учреждении круглогодично проводится искусственная С–витаминизация третьих блюд. Витаминизация осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов старшей медицинской сестрой или поваром в третье блюдо непосредственно перед раздачей в охлажденный напиток. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Родители (законные представители) воспитанников должны быть проинформированы о проводимых мероприятиях по профилактике витаминной недостаточности.

2.15. С целью профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении не используются запрещенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевые продукты с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи): овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, рыбы, птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. Выдача готовой пищи по группам осуществляется по утвержденному графику после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд (все готовые блюда), а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей пищи 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. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов с момента их употребления при температуре +2 - +6 градусов С в специально отведенном холодильнике «Для суточных проб». Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

2.20. Складские помещения для хранения продуктов имеют холодильное оборудование, приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

2.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весы, кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.22. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока и младшие воспитатели, получающие и раздающие готовую пищу воспитанникам, ежегодно проходят медицинские осмотры и обследования, санитарно-гигиеническое обучение.

2.24. Ежедневно, перед началом работы, медицинский персонал проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотров заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Отстраняются от работы больные работники и с подозрением на кишечные инфекции, инфекционные заболевания, имеющие на руках и открытых поверхностях тела нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, хранить личные вещи и принимать пищу на рабочем месте.

2.26. В учреждении организован питьевой режим в виде использования кипяченной воды. Кипятить воду необходимо не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, в которой она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды отмечается в графике смены кипяченной воды.

2.27. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников. Меню

с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивается на информационном стенде возле пищеблока и в приемных всех возрастных групп.

2.28. Медицинская сестра и воспитатели групп ежедневно ведут учет питающихся детей и заносит данные в журнал учета фактической посещаемости.

Раздел 3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем учреждения.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

– промыть столы горячей водой с мылом;

– тщательно вымыть руки с мылом;

– надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

– проветрить помещение;

– сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

- перед порционированием блюд тщательно вымыть руки с мылом, обработать их кожным антисептиком, надеть одноразовые перчатки.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3х лет.

3.6. 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 воспитанники).

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

– во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

– разливают III блюдо;

– в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

– подается первое блюдо;

– воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

– по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

– воспитанники 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.

3.9. Прием пищи воспитателями и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

– лабораторный контроль (химический и микробиологический), калорийность готовой продукции;

– обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов в соответствии с примерным 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 воспитанников;

– качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации.

4.3. Контроль за организацией питания воспитанников в учреждении осуществляют медицинская сестра, старший воспитатель, заместитель заведующего, заведующий, комиссия по контролю за организацией питания в учреждении.

4.4. Контролируется:

– соблюдение технологии приготовления пищи;

– закладка продуктов в пищеварочный котел в точном соответствии с меню-раскладкой;

– выход блюд с определением среднего веса порции;

– выдача приготовленных блюд с пищеблока в группы, в соответствии с возрастными нормами на каждого воспитанника;

– качество поступающей продукции на склад, наличие сопроводительных документов на продукты, соответствие видов и наименований поступившей продукции на упаковке и товарно-сопроводительной документации, остаточные сроки годности продуктов на момент поставки;

– исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;

– маркировка инвентаря и разделочных досок, использование их по назначению;

– соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;

– температурно-влажностные режимы хранения и сроки годности продукции;

– отсутствие видимых признаков порчи продукции;

– уборка помещений пищеблока;

– сервировка столов;

– обучение детей культуре приема пищи, умение пользоваться всеми столовыми приборами.

4.5. Один раз в месяц контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю за организацией питания воспитанников в учреждении.

Раздел 5. Общие положения комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

5.1. В состав комиссии входят представители родительского комитета, профсоюзной организации, администрации, обслуживающего педагогического персонала учреждения.

5.2. Выдвижение в комиссию представителя от педагогического и обслуживающего персонала, профсоюзной организации проводится на общем собрании работников учреждения: представителя от родительского комитета - на общем родительском комитете; представитель от администрации назначается приказом заведующего учреждением.

5.3. Комиссия, кроме контролирующей функции, оказывает содействие в организации мероприятий по обучению воспитанников и их родителей (законных представителей) принципам правильного питания.

5.4. Комиссия имеет право:

– заслушивать на своих заседаниях сообщения руководителя или председателя комиссии по организации питания детей в учреждении;

– вносить предложения заведующему по улучшению питания воспитанников учреждения;

– вносить предложения заведующему о привлечении к ответственности должностных лиц в случае нарушения законодательных и иных нормативных документов по организации питания воспитанников;

– знакомиться с результатами производственного контроля по организации питания воспитанников учреждения.

5.5. Работа комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в учреждении осуществляется с последующим составлением акта.

Раздел 6. Делопроизводство организации питания и контроля за организацией питания воспитанников

6.1. Для организации питания воспитанников, в учреждения имеется следующая документация:

– примерного 10-ти дневного меню для питания детей с 1-3 лет и с 3-7 лет с 12-часовым пребыванием;

– сборник технологических карт;

– накопительная ведомость;

– договоры на поставку продуктов;

– журналы: здоровья, бракеража готовой кулинарной продукции, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, учета температурного режима в холодильном оборудовании, проведения С-витаминизации 3-х блюд;

– программа производственного контроля;

– протоколы лабораторных исследований.

6.2. Заведующий учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности работников по организации питания воспитанников.

6.3. Отчет об организации и контроле питания воспитанников доводится до всех работников учреждения на общем собрании трудового коллектива, на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем; до родителей (законных представителей) на общем родительском комитете не реже одного раза в год.

Раздел 7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. К началу учебного года заведующим учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

7.2. Воспитатели групп осуществляют учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей в группах.

7.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 утра, подают воспитатели.

7.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7.5. На следующий день, в 08.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание или детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения выхода блюда.

7.7. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.8. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник и ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления:

– мясо, куры, печень и рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

– овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;

– продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, сок, овощи не прошедшие первичную обработку.

7.10. В случае увеличения численности воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

7.11. Оформлять возврат и добор продуктов по меню-требованию не позднее 09.00 текущего дня.

7.12. 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.

7.13. Учет продуктов питания на складе производится ежемесячно путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

7.14. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

7.15. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего учреждением, главного бухгалтера.

7.16. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается в соответствии с Приказом директора Департамента образования Администрации города Омска от 14.04.2015г. № 30 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в бюджетных образовательных учреждениях города Омска, подведомственных департаменту образования Администрации города Омска», Приказом директора Департамента образования Администрации города Омска от 27.12.2022г. № 119 «О внесении изменения в приказ директора департамента образования Администрации города Омска от 14.04.2015г. № 30».