


ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МБДОУ "Детский сад № 178" г.о. Самара

Протокол № 4 от "23" ноября 2015г.

СОГЛАСОВАНО
Совет
МБДОУ "Детский сад № 178" г.о. Самара

Протокол № 2 от "25" ноября 2015г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ "Детский сад № 178" г.о. Самара

 /Краснова С.Г.
Приказ № 68 от "25" ноября 2015г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 178» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальные дошкольные образовательные учреждения (далее – воспитанники), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников Бюджетного учреждения.
- 1.3. Бюджетное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Бюджетном учреждении.
- 1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.5. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет средств бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 1.6. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 года до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Бюджетном учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования.
- 1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для

приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным договором.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство ООО «Кировский комбинат школьного питания» и заведующего Бюджетным учреждением. Медицинская сестра Бюджетного учреждения контролирует соблюдение правил личной гигиены

работниками ООО «Кировский комбинат школьного питания», работающими на пищеблоке Бюджетного учреждения.

2. Порядок организации питания детей и работников в Бюджетном учреждении

2.1. Питание воспитанников в Бюджетном учреждении организовано на основании договора с ООО «Кировский комбинат школьного питания». Бюджетное учреждение предоставило ООО «Кировский комбинат школьного питания» помещение пищеблока для приготовления пищи.

2.2. Воспитанники Бюджетного учреждения получают 4-разовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.3. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Бюджетном учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник – 15%, ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника 30-35% с включением блюд ужина.

2.4. Питание воспитанников в Бюджетном учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным ООО «Кировский комбинат школьного питания» и заведующим Бюджетным учреждением.

2.5. Примерное двухнедельное меню должно содержать 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 должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном двухнедельном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню – требование обязательно включать блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного ООО «Кировский комбинат школьного питания» примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.9. 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.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Бюджетном учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного 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.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Бюджетным учреждением, прошедшее инструктаж.

2.13. 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 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания» специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Бюджетного учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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 помещении пищеблока Бюджетного учреждения работники ООО «Кировский комбинат школьного питания» проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинской сестрой Бюджетного учреждения.

2.19. Работники ООО «Кировский комбинат школьного питания», занятые приготовлением пищи для воспитанников Бюджетного учреждения, 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 медицинской сестрой Бюджетного учреждения.

2.20. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников ООО «Кировский комбинат школьного питания», 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 здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники, в отношении которых есть подозрения на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При обнаружении подобных нарушений Бюджетное учреждение незамедлительно информирует руководство ООО «Кировский комбинат школьного питания».

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 Бюджетном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

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

2.24. Ежедневно медицинской сестрой Бюджетного учреждения ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета.

3. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

3.1. В Бюджетном учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания воспитанников.

3.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников 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 двухнедельным циклическим 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.

3.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

3.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

3.6. Заведующим Бюджетным учреждением совместно с медицинской сестрой разрабатывается план контроля за организацией питания воспитанников на учебный год, который утверждается приказом заведующего Бюджетным учреждением.

3.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Бюджетном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

4. Отчетность и делопроизводство

4.1. Заведующий Бюджетным учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

4.2. Отчеты об организации питания в Бюджетном учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений (на Общем собрании работников Бюджетного учреждения, заседаниях Совета Бюджетного учреждения, Совета родителей, на общих (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

4.3. При организации питания оформляется необходимая документация.

В Бюджетном учреждении ведется бракеражный журнал. Бракеражная комиссия Бюджетного учреждения работает в соответствии с локальным нормативным актом – Положением о бракеражной комиссии.