

о, сброшюровано
(5) листов

Е.П. Грешнова

Принято:
общим собранием
работников бюджетного учреждения
протокол № 3
от « 10 » 10 2019 г.

Утверждено:
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 383»
г. о. Самара
/Е.П.Грешнова/
№ 142-81
от « 10 » 10 2019 г.

Т.И. Грешнова
18.08.2019



Положение

о порядке предоставления и организации питания воспитанников и сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 383» городского округа Самара

Рассмотрено:
Советом родителей
(законных представителей)
воспитанников бюджетного учреждения
протокол № 1
от « 10 » 10 2019 г.

г. Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 383» городского округа Самара (далее - Учреждение).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

– Законом Российской Федерации «Об образовании»;

- Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13»;

- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее-СанПиН 2.4.1.3049 -13).

– Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;

– Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Уставом Учреждения.

1.4. Организация питания - составляющая воспитательно-образовательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Для организации питания используются средства: родительская плата, которая перечисляется на счет ООО «Кировский комбинат школьного питания»

2. Организация питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным по установленной форме (СанПиН) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.2. Питание детей 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.3. Для воспитанников Учреждения организовано 5-ти разовое питание. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%.

2.4. На основе циклического меню, бухгалтером-калькулятором с согласованием с поваром, ежедневно составляется меню требование установленного образца на следующий день и утверждается руководителем производства. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 2.5. Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
- 2.6. В меню-требовании указывается расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.
- 2.7. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.
- 2.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.9. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.
- 2.10. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).
- 2.11. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 2.12. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН в Учреждении используется кипяченая вода.
- 2.13. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.15. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.16. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж 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.
- 2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.
- 2.18. 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 °С 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 пробы осуществляет повар.

3. Рацион питания. Нормы

3.1. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

3.2. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты или кисломолочную продукцию. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает в себя напитки (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, , допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

3.3. В Учреждении в меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

3.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.5. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 2-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

3.6. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.

3.7. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

3.8. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

4. Режим питания.

4.1. Под режимом питания подразумевается количество приемов пищи, соответствующие интервалы между ними, количественное и качественное распределение пищи в течение дня.

4.2. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы Учреждения.

4.3. При 12-часовом - 5-разовое питание.

5. Порядок формирования заявки

5.1. Заявка о количестве питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в образовательном учреждении в ООО «Кировский комбинат школьного питания» до 14-00 ч. предшествующего дню заявки, с возможностью корректировки данной заявки на следующий день, не позднее 9-00 ч. (по необходимости)

6. Порядок приемки, учета и хранения сырья

6.1. Услуги по организации питания воспитанников в помещении пищеблока МБДОУ «Детский сад № 383» городского округа Самара осуществляет ООО «Кировский комбинат школьного питания».

6.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

6.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно - транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).

6.4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

6.6. 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.

6.7. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6.8. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

6.9. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

6.10. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

6.11. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

6.12. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

6.13. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

6.14. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

6.15. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от

дола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

6.16. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

6.17. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

7. Порядок учета питания

7.1. Меню-требование составляется бухгалтером-калькулятором и утверждается руководителем производства ООО «Кировский комбинат школьного питания» на следующий день ежедневно.

7.2. Заявка о количестве питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в детском саду в ООО «Кировский комбинат школьного питания».

7.3. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, указанных в заявке.

7.4. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется договорами, соглашениями, заключенными между Учреждением и Исполнителем услуг.

7.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.6. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

7.7. При отсутствии ребенка в детском саду комиссия составляет акт на утилизацию излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам. Излишне приготовленные порции утилизируются в тару с маркировкой «Утилизация блюд». Содержимое тары отправляется на контейнерную площадку.

8. Приготовление готовой продукции

8.1. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

8.2. 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.

8.3. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

9. Контроль за организацией питания

9.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется заведующим Учреждения, медицинской сестрой, контрольно-ревизионным отделом ООО «Кировский комбинат школьного питания», Бракеражной комиссией, Советом родителей.

9.2. Общественно-административный контроль за организацией питания в Учреждении является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов Совета родителей. В этих проверках могут принимать участие родители, связанные с деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., то есть те, которые, могут без дополнительных обследований допущены на пищеблок и в детские группы.

9.3. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Родительского совета и утверждается заведующим.

10. Ответственность за работу по организации питания

10.1. Заведующий Учреждения несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

10.2. Медицинская сестра детского сада несёт ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд, за выполнение всех норм питания.

10.3. Повар-бригадир, повар ООО «Кировский комбинат школьного питания» несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

10.4. Кладовщик ООО «Кировский комбинат школьного питания» несёт ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

10.5. Воспитатели, младшие воспитатели несут ответственность за выполнение всех норм питания в группе.

10.6. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребёнку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями.

10.7. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причинённый здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

11. Организация питания сотрудников.

11.1. Сотрудникам предоставляется питание – обед: первое блюдо, хлеб.

11.2. Пища для сотрудников готовится в общем котле.

11.3. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам трудового распорядка МБДОУ.

11.4. Воспитатели первой смены – обедают вместе с детьми.

Воспитатели второй смены – питаются перед началом смены.

11.5. Помощники воспитателей и младшие воспитатели – питаются вместе с воспитателями первой смены.

11.6. Сотрудники, которые отказываются от питания в дошкольном учреждении, пишут письменное заявление на имя заведующего.

11.7. Медицинская сестра ведет табель учета питающихся сотрудников.

11.8. Табель учета питающихся сотрудников предоставляется в бухгалтерию ООО «Кировский комбинат школьного питания».

11.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДОУ на основании табеля. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и табеля. Оплата за питание производится сотрудниками до 15 числа текущего месяца согласно квитанции на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания».

11.10 Медицинская сестра производит расчет блюд по нормам 12 часового пребывания для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

12. Форма организации питания и порядок взаиморасчетов между сторонами.

12.1. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным договором между сторонами и предоставлением права доступа в помещения пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.

12.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.

12.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания Бюджетным учреждением Акта приемки оказания услуг на основании выставленного счета.

13. Заключение

13.1. Положение организации питания в Учреждении принимается на Общем собрании Учреждения с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением.

13.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием и утверждаются заведующим Учреждением.

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