

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 40 «Солнышко»

Согласовано:
Председатель Управляющего совета
_____ Обухова И.В.

Утверждено
Заведующий
МБДОУ «ДСКВ №40 «Солнышко»
Приказ от 30.12.2021 № 341
_____ С.Н. Толкачева

Согласовано:
Директор МАУ Детское питание г. Юрги
_____ О.В. Захарова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания МБДОУ «ДСКВ № 40 «Солнышко»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

1.2. Положение регулирует отношения между Муниципальным автономным учреждением «Детское питание г. Юрги» (далее – обслуживающая организация) и МБДОУ ДСКВ № 40 «Солнышко» в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 40 «Солнышко» (далее Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Обслуживающая организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ, физиологическими потребностями в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам. Организация горячего питания (приготовление пищи) возлагается на обслуживающую организацию и осуществляется его штатными сотрудниками.

1.4. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения и директора Обслуживающей организации.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

2.3. Для приготовления пищи используется современное холодильное и технологическое оборудование.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано: вытяжной вентиляцией, технологическим оборудованием, инвентарем, кухонной посудой, 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.

2.5. В помещении пищеблока Обслуживающая организация проводит ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному руководителем Учреждения графику.

2.6. Работники пищеблока Обслуживающей организации 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.

2.6. Ежедневно перед началом работы шеф-поваром обслуживающей организации проводится осмотр работников пищеблока, 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 отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.7. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить во время рабочего процесса.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Режим и кратность питания воспитанников устанавливается в соответствии с длительностью их пребывания в ДООУ. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник с включением блюд ужина.

3.2. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным технологом обслуживающей организации, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников дошкольного возраста и утвержденного директором обслуживающей организации и согласованно с заведующим ДООУ, 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.3. Для детей, имеющих пищевые аллергии, питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией. Меню для детей с пищевой аллергией составляет технолог обслуживающей организации на основе предоставленной родителями (законными представителями) справки от медицинской организации с указанием полного перечня продуктов, которые необходимо исключить из его питания, и перечнем продуктов порекомендованных для включения в меню ребенку-аллергику.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%.

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

3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и т.д.) шеф-поваром, обслуживающей организации составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора обслуживающей организации и согласуются с заведующим Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.9. Родители (законные представители) могут получить информацию об ассортименте и нормах питания воспитанника на специальном стенде в фойе учреждения, и в приемных группах.

3.10. В весеннее - осенний период, проводится С-витаминизация третьего блюда (компот, кисель и т.п.).

3.11. Контроль над качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на технолога обслуживающей организации и административный и медицинский персонал Учреждения.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии

3.14. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно бракеражной комиссией Учреждения. Бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания производится Учреждением в любое время по необходимости. Состав бракеражной комиссии и порядок её работы определяется Учреждением;

3.15. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, а также наличие деклараций о соответствии (или сертификата соответствия), оформленными в соответствии с действующими нормативными актами, документов государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения некачественных продуктов, других недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия Учреждения производит соответствующую запись или соответствующий акт и требует от обслуживающей организации замены продуктов питания;

3.16. Обслуживающая организация обязана принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений;

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.
- 4.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности в группах организуются дежурства по столовой с учетом с возрастной группы.
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. 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;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - 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.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания в Учреждении.
- 5.2. Ежедневно старшая медсестра до 9.00 утра, ведет учет посещаемости детей, и передает количество шеф-повару обслуживающей организации, для составления калькуляционной ведомости на следующий день.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи и др.
- 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

6. Разграничение прав и обязанностей по вопросам организации питания в Учреждении

6.1. Обслуживающая организация при организации питания обязана:

- Обеспечить питание детей в Учреждении в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими организацию питания детей дошкольного возраста;

- Обеспечить оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное и гигиеническое обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, данных проведенных профилактических прививок в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации;
- Обеспечить работников, оказывающих услуги по организации питания, специальной форменной одеждой и средствами индивидуальной защиты.
- Обеспечить надлежащую сохранность и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования (технологического) оборудования.
- Направлять для оказания услуг по организации питания работников, не имеющих ограничений, установленных ст. 76 и ст.351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.
- Обеспечивать в соответствии с утверждённым меню регулярное снабжение необходимыми продуктами питания, соответствующих действующим нормативам (СанПиН, СП, ГОСТ). Транспорт для доставки продуктов должен соответствовать действующим требованиям СанПиН. Документы, подтверждающие качество и соответствие поставляемых продуктов питания и сырья, в обязательном порядке предоставляются Учреждению одновременно с доставкой продуктов питания и сырья;
- Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- Выдавать питание только после снятия пробы бракеража с участием комиссии Учреждения и зарегистрированной в Журнале бракеража, отбирать с целью обеспечения контроля над технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд;
- Обеспечить администрации Учреждения возможность беспрепятственного контроля над:
 - ✓ качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;
 - ✓ закладкой продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления пищи;
 - ✓ санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;
 - ✓ соблюдением обслуживающей организацией правил по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности при выполнении работ;
 - ✓ выполнением работниками, оказывающими услуги по организации питания, правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;
- Выполнять натуральные нормы питания и требования по составу меню (калорийность питания и соответствующий набор продуктов) в соответствии действующими нормативами для данного контингента детей;
- организовать и обеспечить питание детей с самостоятельным приготовлением блюд на базе пищеблока Учреждения включает в себя организацию питания:
 - по цикличному десятидневному меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания и набором основных групп продовольственных товаров и сырья (пищевых продуктов) согласно СП 2.4.3648-20,
 - по цикличному десятидневному меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания и набором основных групп продовольственных товаров и сырья (пищевых продуктов) согласно СП 2.4.3648-20.
 - для детей, нуждающихся диетическом питании, детей имеющих пищевые аллергии должно быть организовано диетическое питание в соответствии с

представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

- Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

Меню составляется обслуживающей организацией, утверждается руководителем МАУ «Детское питание г. Юрги» и согласовывается с руководителем Учреждения.

Питание четырёхразовое – завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник блюдами ужина.

В меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска.

При составлении меню обслуживающая организация учитывает наличие договоров и сроков поставки продуктов питания.

Обслуживающая организация оформляет технологические карты.

Обслуживающая организация осуществляет контроль над полнотой закладки продуктов, соблюдением технологии приготовления блюд, режимов тепловой обработки, выхода порции и температуры подачи.

Обслуживающая организация контролирует санитарное состояние всех производственных и вспомогательных помещений в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Обслуживающая организация проводит контрольные отработки на новые виды поступающего сырья, отработки приготовления блюд и кулинарных изделий.

Обслуживающая организация размещает в доступных для родителей местах (в холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

Обслуживающая организация ведет на пищеблоке следующую документацию:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал здоровья сотрудников;
- журнал температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

6.2. Обслуживающая организация при исполнении условий по организации питания имеет право:

- По предварительному согласованию с заведующим Учреждения произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

6.3. Учреждение при исполнении условий по организации питания обязано:

- Своевременно информировать обслуживающую организацию о количестве питающихся детей, в соответствии с условиями технического задания, обусловленного договором по оказанию услуги организации питания;

- Производить оценку качества блюд бракеража с участием комиссии Учреждения до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

6.3. Обеспечивать пищеблок необходимой столовой посудой для приготовления пищи, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

6.4. Проводить текущий и капитальный ремонт помещений пищеблока.

6.5. Проводить ремонт холодильного и технологического оборудования, приобретать новое.

6.6. Обеспечивать обслуживание сантехнического оборудования и электрооборудований помещений пищеблока.

6.4. Учреждение при исполнении условий договора по организации питания имеет право:

- Осуществлять в любое время контроль над качеством организации питания воспитанников, в том числе над:
 - ✓ качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок,
 - ✓ условиями хранения продуктов питания и сырья,
 - ✓ правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд,
 - ✓ технологией приготовления пищи,
 - ✓ санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта,
 - ✓ соблюдением работниками, оказывающими услуги (выполняющими работы) по организации питания, правил личной гигиены, своевременного прохождения ими профилактических медицинских осмотров, правил охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- Требовать от обслуживающей организации незамедлительного устранения выявленных недостатков;
- В любое время контролировать санитарное и техническое состояние обслуживающей организации оборудования и помещений, соблюдение им правил противопожарной безопасности, правильности эксплуатации инженерных сетей и используемого имущества Учреждения

7. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

- 7.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств получателя, средств городского бюджета;
- 7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.
- 7.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.