

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 43»

Принято
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 28.08 2023 г.

Утверждено
приказом МБОУ ЦО № 43
от 31.08 2023 г. № 155-а



А.А.Старченков

Положение
об организации питания воспитанников
МБОУ ЦО № 43

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение по организации питания в воспитанников разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г., Уставом МБОУ ЦО№43.

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в МБОУ ЦО № 43 разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание воспитанников образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется за счёт средств бюджета и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании воспитанников, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 30 октября 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении».

1.7. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками образовательной организации.

2. Основные цели и задачи организации питания воспитанников.

2.1. Основной целью организации питания воспитанников является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов для питания воспитанников образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания воспитанников.

3. Требования к организации питания воспитанников .

3.1. Образовательная организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Образовательная организация обеспечивает исполнение требований, предъявляемых к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов для организация питания воспитанников.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и образовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации с момента подписания контракта.

4.3. Поставка продуктов питания осуществляется путем их доставки поставщиком в образовательное учреждение, осуществляющее питание воспитанников.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательное учреждение, организующее питание воспитанников, содержащей дату поставки, наименование количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательной организации, осуществляющей питание воспитанников, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заместителя директора по ДР и медицинского работника и заведующего хозяйством, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, осуществляющее питание воспитанников, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Образовательная организация, осуществляющая питание воспитанников обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, уплотненный блюдом ужина.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание воспитанников осуществляется с учетом примерного десятидневного (циклического) меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании воспитанников, утверждённого директором образовательного учреждения.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором образовательной организации.

6.5. При составлении десятидневного (циклического) и ежедневного меню-требования учитывается:

- объём блюд для каждой группы;
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. Блюда диетического питания специально не готовятся, диетическое питание не организовывается.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательной организации, осуществляющей питание воспитанников.

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с зам. директора по ДР образовательной организации запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медработником составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью зам. директора образовательной организации. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, меню вывешивается на раздаче и в раздевалных помещениях групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медсестра, кладовщик, заведующий хозяйством.

7. Организация питания воспитанников в образовательном учреждении.

7.1. Контроль организации питания воспитанников образовательной организации, соблюдения меню-требования осуществляет медицинский работник.

7.2. В учреждении созданы условия для организации питания воспитанников :

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы воспитанников осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается во время каждого приема пищи:

- 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 и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с

указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация III блюда или включение в меню продуктов, содержащих витамин С (соки, фрукты).

7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке, организующем питание воспитанников 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

7.15. Образовательная организация обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенции заместителя директора образовательной организации входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. 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.

7.18. Привлекать воспитанников образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи 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.

7.20.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.22. Блюда и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя 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.

7.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания.

8.1. К началу учебного года директором образовательной организации издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания и воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости детей и в таблице посещаемости.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. Меню-требование составляется и передается на пищеблок.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего и младшего возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в Журнале бракеража по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в

меню-требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания воспитанников.

9.1. Заместитель директора по ДР несет персональную ответственность за организацию питания детей воспитанников образовательном учреждении.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между зам. директора по ДР , работниками пищеблока, кладовщиком образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях и приказах.

9.3. Важнейшим условием организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия, проводимые в учреждении, осуществляющем питание воспитанников:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- регистрация температуры холодильных камер в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников.

10.1. Финансирование расходов на питание воспитанников в образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в воспитанников в образовательной организации .

11. Контроль организации питания.

11.1. К началу нового года издается приказ о назначении лиц, ответственных за питание воспитанников, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания воспитанников образовательном учреждении осуществляют зам. директора по ДР, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора образовательной организации и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе образовательного учреждения.

11.3.Зам. директора по ДР образовательной организации обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока образовательного учреждения, осуществляющего питания воспитанников, и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник при организации питания воспитанников осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в таблице, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора образовательной организации.

12. Документация.

12..В образовательной организации, осуществляющей питание воспитанников, должны быть следующие документы (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников образовательной организации;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), бланки учета норм потребления пищевых веществ;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- Карта учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2.Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по питанию воспитанников ;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников образовательного учреждения;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения.

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директором образовательного учреждения.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.