СОГЛАСОВАНО

Общем собрании работников МБДОУ «Детский сад №31» Протокол №1 от «02» 09 2024 года



положение

об организации питания и контроля его качества в МБДОУ «Детский сад №31 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани

регистрационный номер №3/2024

г. Казани

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее «Положение об организации питания и контроля его качества в МБДОУ «Детский сад №31 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани» (далее Положение) разработано в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации MP 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021;
- Уставом детского сада и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в МБДОУ «Детский сад №31 комбинированного вида» Приволжского района г.Казани (далее МБДОУ №31) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и контроля его качества.

2.Основные цели и задачи при организации питания

- 2.1.Основными целями и задачами при организации питания в МБДОУ №31 являются:
 - 2.1.1. обеспечение воспитанников горячим питанием;
- 2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.1.3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - 2.1.4.пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.1.5.использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3.Общие принципы организации питания в МБДОУ №31

- 3.1.Администрация МБДОУ №31 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду.
- 3.2.Требования по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ №31, определяются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.3.В МБДОУ №31 предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам, а также инструкции по охране труда на рабочем месте для работников пищеблока. Оборудование и содержание пищеблока должны

соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. иметь соответствующие Посуда, инвентарь, должны санитарнотара эпидемиологическое пищи используется заключение. Для приготовления электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

- 3.4.Администрация МБДОУ №31 совместно с Учредителем и АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.
- 3.5.МБДОУ №31 обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы МБДОУ №31 и рекомендациями органов здравоохранения.
- 3.6. Воспитанники, посещающие МБДОУ №31, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При 10,5 часовом пребывании детей в МБДОУ №31 завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 40%, уплотненный полдник 30%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на +/-5%.
 - 3.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.8. Питание в МБДОУ №31 осуществляется в соответствии с примерным 10дневным меню, разработанным АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ №31.
- 3.9. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ №31. Менюраскладка передается в группу питания Централизованной бухгалтерии МУ «Управление образования Исполнительного комитета г.Казани», копия меню-раскладки хранится в течение 3 месяцев в МБДОУ №31.
 - 3.10. Для воспитанников МБДОУ №31, меню-требование составляется учитывая:
 - 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;
 - данные о химическом составе блюд;
- требования Управления Роспотребнадзора Российской Федерации в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ №31, запрещается.
- 3.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется акт с

указанием причины замены продукта. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

- 3.14. Для обеспечения открытости и осуществления контроля со стороны родителей (законных представителей) вывешивается меню на раздаче, в раздевальных комнатах групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 3.15.Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены бракеражной комиссии МБДОУ №31 должны присутствовать при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.
- 3.16.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.17. Выдавать готовую пищу на группы следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
 - 3.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 3.20. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные напитки не выше 20°C.
- 3.21. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

4. Организация питания детей в группах

- 4.1. Питание 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. Непосредственное получение готовой пищи с пищеблока осуществляет младший воспитатель. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ №31.
 - 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
 - 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки).
- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
 - 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;

- в тарелки, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки для порционных овощей;
 - 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.
- 4.9. Не допускается раздача второго блюда в использованные тарелки из-под первого блюда.

5. Организация питания работников МБДОУ №31

- 5.1.Питание сотрудников МБДОУ №31 осуществляется согласно заявлениям сотрудников с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.
- 5.2. Прием пищи сотрудниками, работающими на группе, осуществляется в групповом помещении после приема пищи воспитанниками (младший воспитатель). Допускается прием пищи сотрудниками одновременно с воспитанниками (воспитатели).
- 5.3.Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующим МБДОУ №31, в комнате приема пищи персонала.
- 5.4.В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.
- 5.5.Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером Централизованной бухгалтерии Управления образования Исполнительного комитета г.Казани путем вычета из заработной платы согласно табелю питания сотрудников.

6. Порядок учета продуктов питания и контроль качества питания

- 6.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий МБДОУ №31 издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания, о питающихся сотрудниках и др.
- 6.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, информацию о количестве воспитанников с 08.00 до 08.45 часов утра воспитатели групп подают медицинскому работнику (или другому ответственному лицу). С 8.45. до 9.00 часов ответственное лицо передает информацию об общем количестве воспитанников, поставленных на питание в АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» в электронном виде http://zakaz.poelidovolen.ru/.
- 6.3.В случае снижения или увеличения количества детей старшая медицинская сестра проводит корректировку к меню-раскладке и оформляет накладную совместно с кладовщиком.
- 6.4. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 6.5. Учет продуктов ведется в журнале прихода-расхода продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

- 6.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
 - 6.7.. Содержание и распределение вопросов контроля питания:
- 6.7.1.Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:
 - контроль рациона и режима питания в детском саду;
 - контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража;
 - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
 - контроль технологии приготовления пищи;
 - контроль поточности технологических процессов;
 - контроль готовой продукции;
 - контроль санитарно-технического состояния пищеблока МБДОУ №31;
 - контроль санитарного содержания и санитарной обработки пищеблока;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока МБДОУ №31, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока МБДОУ №31;
 - контроль приема пищи воспитанниками МБДОУ №31;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.
- 6.7.2.Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно плану-графику и приказу заведующего МБДОУ №31. В МБДОУ №31 проводится тематический, плановый, оперативный и внеплановый контроль организации и качества питания.
- 6.8.Тематический, плановый и оперативный контроль питания проводится в соответствии с годовым планом работы МБДОУ №31. Внеплановый контроль проводится на основании жалобы родителя (законного представителя), выявленного нарушения при организации питания.
 - 6.9. Документарное оформление результатов контроля:
- 6.9.1.Результаты оперативного контроля отражается в актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет, или Общее собрание работников МБДОУ №31.
- 6.9.2.По результатам планового, внепланового и тематического контроля оформляется справка, которая должна содержать в себе следующую информацию:
 - вид контроля, основание для проведения контроля;
 - форма контроля;
 - тема, дата и содержание контроля;
 - цель контроля;
 - сроки проведения контроля;
 - состав комиссии;
 - результаты контроля;
 - нарушения;
 - выводы;
 - предложения и рекомендации;
 - подписи проверяющих лиц;
 - подписи проверяемых лиц.

- 6.9.3.Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля зачитывается на совещании заведующего МБДОУ №31, при необходимости издается приказ, где назначаются ответственные лица по исполнению решения; указываются сроки устранения недостатков; указываются сроки проведения повторного контроля; поощрение и взыскание работникам по результатам контроля.
- 6.10.В целях контроля питания непосредственно после приготовления пищи шефповаром отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:
 - порционные блюда в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее $100 \, \mathrm{r};$
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 6.11. 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 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медицинской сестрой.

7.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ №31

- 7.1. Руководитель МБДОУ №31:
- создает условия для организации питания детей.
- несет персональную ответственность за организацию питания детей;
- представляет Учредителю необходимые документы по выполнению норм питания.
- 7.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ №31, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ №31

- 8.1. Расчет финансирования расходов на питание детей МБДОУ №31 осуществляется Централизованной бухгалтерией Управления образования Исполнительного комитета г.Казани на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.
- 8.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ №31.

9. Ведение документации по питанию

- 9.1.В МБДОУ №31 ведется следующая документация по организации питания:
- 9.1.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 9.1.2.Примерное 10-дневное меню, разработанное АО «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани», утвержденное руководителем МБДОУ №31;
- 9.1.3. Картотека технологических карт приготовления блюд, разработанная АО «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»;

- 9.1.4. Приказы заведующего по организации питания;
- 9.1.5.Информация для родителей (законных представителей) о питании (ежедневное меню для детей);
 - 9.1.6. Наличие графиков:
 - выдача готовой продукции для организации питания в группах;
 - нормы порций объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
 - график питания сотрудников на пищеблоке.
 - 9.1.7. Ежедневное меню-требование на следующий день;
 - 9.1.8. Учетно-отчетная документация:
 - -журнал бракеража сырой продукции;
 - -журнал бракеража готовой продукции;
 - -журнал закладки основных продуктов;
 - -накопительная ведомость;
- -журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - -журнал регистрации аварийных ситуаций;
- -журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;
 - -журнал контроля состояния здоровья персонала.
 - 9.1.9.Инструкции:
 - по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- -по охране труда на рабочем месте и пожарной безопасности для работников пищеблока,
 - -по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.

10. Заключительные положения

- 10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом детского сада, принимается на Общем собрании работниками детского сада и утверждается приказом заведующего МБДОУ №31.
- 10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.
- 10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.