

Принято
решением Общего собрания работников
МБДОУ «Детский сад № 78»
Протокол № 2 от 25.02.2021 г

Утверждаю
Заведующая МБДОУ «Детский сад № 78»
_____ Вафина Г.Г.

С учетом мнения родителей (представителей)
На общем родительском собрании
Протокол №4 от 12.02.2021

Приказ № 72 от 26.02.2021

Положение
об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 78 комбинированного вида с татарским языком воспитания и
обучения» Авиастроительного района г. Казани

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 78 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Авиастроительного района г.Казани (далее - Положение) разработано в соответствии с федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3./2.4.3590-20).
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 78 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Авиастроительного района г. Казани (далее - Учреждение), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в 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.
- 1.4. Характеристика пищеблока:
Пищеблок размещен в здании Учреждения на 1 этаже и работает на сырье.
В состав пищеблока входят: горячий цех, оснащенный электрической плитой с жарочным шкафом, протирачной машиной, пароконвектоматом; овощной цех, оснащенный мясорубкой, 2 холодильниками; мясорыбный цех, оснащенный водонагревателем, мясорубкой, морозильником, цех первичной обработки овощей, оснащенный картофелечисткой.
В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, склад для овощей, оснащенный холодильным оборудованием, загрузочная.
Планировка помещений пищеблока предусматривает возможность организации последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.
- 1.5. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Электрооборудование пищеблока обеспечено соответствующими инструкциями по охране труда. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 1.6. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием- изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 1.7. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно ст. медсестрой.
- 1.8. Приготовление питания возлагается на Учреждение и осуществляется его штатным персоналом.
Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты

медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

2. Организация питания на пищеблоке Учреждения

- 2.1. В Учреждении предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал.
- 2.2. Учреждение совместно с учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.
- 2.3. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы Учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.
- 2.4. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в Учреждении завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 35%, .полдник — 15 %, ужин - 20%. 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 10 %.
- 2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.6. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей Учреждением.
- 2.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей Учреждением. Меню-раскладка передается в бухгалтерию.
- 2.8. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. 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. сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.10 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждением, запрещается.
- 2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывесив меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены Комиссии по закладке основных продуктов присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.15. Педагоги групп ежедневно с 8.30 до 9.00 утра подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 2.16. В случае снижения численности детей, так как закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 2.17. С последующего приема пищи отсутствующие в Учреждении дети снимаются с питания, а продукты,

оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, куры, печень, так как перед закладкой размораживают, а повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение) Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

- 2.18. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 2.19. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.
- 2.20. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 2.21. Выдача готовой пищи в группы следует только по утвержденному графику с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.22. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.
- 2.23. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя в групповых помещениях и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 2.24. 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.
- 2.25. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 2.26. 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)
- 2.27. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 2.28. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - расставить хлебные тарелки с хлебом;
 - разлить III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, разложить порционные овощи;
 - подать первое блюдо;
 - предложить детям сесть за столы и начинать прием пищи;
 - по мере употребления убирать со столов салатники для порционных овощей;
 - убрать со столов тарелки из-под первого;
 - подать второе блюдо;
- 2.29. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3. Организация питания работников Учреждения

- 3.1. Питание сотрудников Учреждения осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках. Прием пищи сотрудниками осуществляется после приема пищи воспитанниками.
- 3.2. Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующей Учреждением, в специально отведенном помещении.
- 3.3. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.
- 3.4. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером путем вычета из заработной платы согласно таблице питания сотрудников.

4. Контроль за организацией питания

- 4.11. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов

и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении действует бракеражная комиссия.

4.12. Состав бракеражной комиссии принимается общим собранием работников Учреждения

4.13. Состав комиссии, срок ее полномочий утверждаются приказом заведующей.

4.14. В состав бракеражной комиссии входят 6 человека.

4.15. Бракеражная комиссия:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

проводит оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.16. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний

. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

4.17. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

5. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

5.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей Учреждения осуществляется бухгалтерией управления образования на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.

5.3. Объём финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учётом прогноза численности детей в Учреждении

6. Документации по вопросам питания в Учреждении

6.1. В Учреждении ведется следующая документация по организации питания:

6.1.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций

6.1.2. Примерное 10-дневное меню, разработанное МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани», утвержденное заведующей Учреждением;

6.1.3. Карточка технологических карт приготовления блюд, разработанных МУП «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани»;

6.1.4. Приказы заведующей по организации питания

6.1.4. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

6.1.5. 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, не питающихся в группах.

6.1.6. Ежедневное меню-требование на следующий день;

6.1.7. 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;

6.1.8. Инструкции:

по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

по охране труда и пожарной безопасности,
по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в Учреждении.

7. Противоэпидемические мероприятий в организации питания

В Учреждении проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие:

- 7.1. Уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Учреждения;
- 7.2. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Учреждении, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
- 7.3. Ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- 7.4. Генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- 7.5. Обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
- 7.6. Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Учреждения;
- 7.7. Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- 7.8. Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

8. Заключительные положения

- 8.1. Срок действия Положения неограничен.
- 8.2. Положение подлежат изменению и дополнению по усмотрению Учреждения, в связи с вступлением в силу закона или другого нормативного, правового акта.
- 8.3. Положение может быть изменено или дополнено только принятием новой редакции Положения в полном объеме путем утверждения нового.

ОТПРАВИТЕЛЬ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №78	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Вафина Гузель Гумаровна	
СЕРТИФИКАТ 009894E7C385A5EE9362EC8691B81947 F1	ПОДПИСАН 31.10.2022 16:43:07 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	