МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад №33» городского округа Самара

РОССИЯ, 443028, г. Самара, пос. Мехзавод, квартал 7, дом 10-а
тел.(факс): 957-24-72, тел.: 302-07-06, 372-94-95 e-mail: doo33@samaral.ru

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад №33» г.о. Самара
протокол № 1 от 10.01.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ «Детский сад №33» г.о. Самара
_____ Е.В. Лаврушева
Приказ № 4/1-ОД от 10.01.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №33» городского округа Самара

РАССМОТРЕНО
Советом родителей
Протокол № 1 от 10.01.2022

1. Общие положения

1.1. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №33» городского округа Самара (далее учреждение).

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

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №880;
- 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 и средства бюджета городского округа Самара, которые перечисляется на счет ООО «Новая компания» КШП № 1.

2. Цель, задачи организации питания

2.1. Цель настоящего положения – обеспечении гарантий прав детей дошкольного возраста, сотрудников учреждения на получение питания в учреждении, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников здоровым питание;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда здорового питания.

2.3. Основными задачами организации питания сотрудников в учреждения являются:

- гарантирование здорового питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

3. Требования к организации питания

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

3.2 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в учреждение должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

3.3 Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных ёмкостях.

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

3.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в журналах «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

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

3.8. В помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Ежедневно должен проводиться осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.10. Лица, поступающие на работу в учреждение, должны соответствовать требованиям, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.11. Работники пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать одноразовые перчатки, маски при приготовлении, порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.12. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организации питания

4.1. Организация питания воспитанников (получение, хранения и учет продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется «Новая компания» КШП № 1, в соответствии с заключенным договором (контрактом) между сторонами и предоставлением права доступа в помещение пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.

4.2. 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.

4.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Новая компания» КШП № 1 в срок не более 30 календарных дней с даты подписания учреждением Акта приёмки оказания услуг на основании выставленного счета.

4.4. Учреждение обеспечивает здоровое питание воспитанников в соответствии с меню, разработанному на период не менее двух недель по установленной форме в соответствии с требованиями приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для каждой возрастной группы детей.

4.5. На основе цикличного меню, бухгалтер-калькулятор (работник ООО «Новая компания» КШП № 1) ежедневно составляет меню установленного образца, которое утверждается руководителем ООО «Комбинат школьного питания» и согласовывается руководителем учреждения. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций

приготовляемых блюд. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.6. Питание детей должно соответствовать принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключить жарку блюд.

4.7. В меню указывается расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

4.8. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму порций.

4.9. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

4.10. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.11. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:

- допускается в течении дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (п.8.1.2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20) по каждому приему пищи для каждой возрастной группы.
- допускается замена одного вида пищевой продукции. Блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

4.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.13. Изготовление продукции должно производиться по технологическим картам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологический документах.

4.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Объём суточной пробы составляет: холодные закуски, первые блюда, гарниры, и

напитки – не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.15. Пробу отбирает повар-бригадир (ООО «Новая компания» КШП № 1) в специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо. Сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте /холодильнике при температуре +2 °С - +6 °С.

4.16. В учреждении должна быть размещена в доступных для родителей местах (в каждой групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного питания) для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания.

4.17. Питьевой режим должен осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.43590-20

- использование упакованной питьевой воды промышленного производства при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;
- обеспечение наличия чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой) из расчета количества обслуживаемых, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения (повторное использование одноразовой посуды запрещено);
- использование кипяченой воды при соблюдении следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; для раздачи детям должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в ёмкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа в соответствии с утвержденным графиком.

4.18. Организация питания воспитанников в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи детьми;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

4.19. Получение пищи на каждую возрастную группу осуществляет помощник воспитателя / младший воспитатель в соответствии с графиком в посуду с соответствующей маркировкой.

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

4.20. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с применением моющих средств;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

4.22. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салатов (овощей), тарелки для хлеба, бокалов, салфетки, столовых приборов.

4.23. 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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя / младший воспитатель убирает со столов использованную тару;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.24. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.25. Воспитанников I младшей группы, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник (младший) воспитателя.

5. Питание сотрудников

5.1. Сотрудники питаются из общего котла 1 и 3 блюдо, на основании заключенных договоров с ООО «Новая компания» КШП № 1.

5.2. Воспитатели, помощники воспитателей, младшие воспитатели принимают пищу вместе с детьми. Остальные сотрудники на рабочих местах.

5.3.Оплата за питание производится работниками на счет ООО «Новая компания» КШП № 1.

6. Порядок формирования заявки и учета питания

6.1. К началу учебного года заведующий учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание.

6.2. Ежедневно сотрудниками ООО «Новая компания» КШП № 1 составляется меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 14.00 час., подают ответственному за питание, а она передает информацию в ООО «Комбинат школьного питания».

6.3. На следующий день, до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции утилизируются на пищеблоке в емкости для отходов, которые забирает ООО «Новая компания» КШП № 1, в присутствии комиссии и оформляется акт утилизации (Приложение №1 настоящего Положения).)

6.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются и подводятся итоги.

6.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации городского округа Самара

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом учреждения, принимается на Общем собрании работников бюджетного учреждения, рассматривается Советом родителей и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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