

ПРИНЯТО:
Общим собранием трудового коллектива
МАДОУ № 19 «Ракета»
Протокол № 6 от 31.08.2018 г.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК МАДОУ № 19 «Ракета»
Т.Г. Сальник

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 19 «Ракета»
Приказ № 39 от 31.08.2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МАДОУ № 19 «Ракета»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 19 «Ракета» (далее – Учреждение) в соответствии с законом РФ «Об образовании», типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.2011 № 2562, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПин 2.4.1.3049-13), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 № 91, Уставом учреждения.
- 1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников 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. Организация питания в учреждении осуществляется как за счёт средств бюджета Сысертского городского округа, так и за счёт средств родителей (законных представителей).
- 1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную образовательную программу дошкольного образования.
- 1.6. Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждения.

2. Организация питания воспитанников в Учреждении

- 1.1. Воспитанники Учреждения получают трёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 1.2. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%, 2 завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30 – 35%) с включением блюд ужина.

- 1.3. Отклонения от расчётной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.
- 1.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утверждённым заведующим Учреждения. При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- 1.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 1.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты: творог, рыба, сыр, яйцо и другие, - 2 – 3 раза в неделю.
- 1.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой СанПин 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 1.8. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей раннего возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.
- 1.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и пр.) медицинским работником и завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требования не допускаются.
- 1.10. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключать жарку блюд, исключать продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 1.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 1.12. Выдача пищи в группы осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».
- 1.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 1.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещённых СанПин пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом, творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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 приёма пищи и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 1.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 1.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счёт-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет медицинский работник. Результаты контроля фиксируются в «Журнала бракеража сырой продукции». Не допускаются к приёму 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.
- 1.17. Пищевые продукты в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 1.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 1.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии и проходить ревизию 1 раз в год.
- 1.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 1.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и жарочный шкаф.
- 1.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утверждённому графику.
- 1.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских и лабораторных обследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 1.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также на отсутствие ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья сотрудников». Не допускаются и немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и раздаче пищи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

- 1.25. Работники пищеблока не должны носить во время работы кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 1.26. В Учреждении организован питьевой режим. Кипячёная вода выдаётся на пищеблоке в специально маркированную посуду. Допускается использование кипячёной питьевой воды при условии её хранения не более 3-х часов.
- 1.27. Реализация кислородных коктейлей осуществляется медицинским работником Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использовать сырые яйца.
- 1.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и приёмных комнатах всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд и выхода (в граммах).

2. Порядок учёта питания

- 2.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Учреждения издаётся приказ о назначении ответственного за организацию питания (медицинский работник), определяются его функциональные обязанности.
- 2.2. Ежедневно медицинским работником ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнале учёта посещаемости.
- 2.3. В случае снижения численности воспитанников, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню – требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: размороженное мясо, птица, печень, так как перед закладкой продукты, которые прошли тепловую обработку, нельзя дольше хранить.
- 2.4. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 2.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией МАДОУ № 19 «Ракета» на основании табеля учёта посещаемости воспитанников и сотрудников.
- 2.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требовании.

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемой продукции

- 3.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа и организации, работающие по прямым договорам, в порядке установленном законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОК всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к

качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключёнными между Учреждением и снабжающей организацией.

- 3.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, Учреждение имеет право отказаться от приёмки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

- 4.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.
- 4.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 26.12.2006 г., на основании СанПин 2.4.1.3049-13.
- 4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
 - обеспечения в рационе питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню – требованием;
 - правильностью расчётов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объёма выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объёмов порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- 5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утверждённым типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше

формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню – требований и накопительной ведомости. Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых в следствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов остаются неизменными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утверждённого типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню – требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчёты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим совместно с медицинским работником и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета учреждения.

5. Отчётность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

6.2. Отчёты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса не реже 1 раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПин 2.4.1.3049-13.