

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий БДОУ г.Омска
«Центр развития ребенка –
детский сад № 284»

И.В.Смирнова
«24» февраля 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует порядок организации и контроля питания воспитанников в бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Омска «Центр развития ребенка - Детский сад № 284»» (далее – учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, «Санитарно - эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.3. Порядок организации питания и контроля устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания воспитанников и выполнения санитарных и профилактических мероприятий.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанникам по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания в учреждении являются: – создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием; – гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; – формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Организация питания воспитанников обеспечивается работниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания воспитанников несет заведующий учреждением.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинскую сестру учреждения.

1.9. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового

2. Организация питания воспитанников

2.1. При формировании рациона здорового питания воспитанников составляется меню включающее горячее питание, дополнительное питание, а так же индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего;

- - При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

- При 12-ти часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника в включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- Допускается в течении дня отступление от норм калорийности

2.2. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ

и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном 10- дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

2.3. Воспитанникам, имеющих рекомендации аллерголога, производится замена блюд, вызывающих аллергические проявления. С информацией о замене блюд знакомятся работники пищеблока, воспитатель, младший воспитатель, медицинская сестра, заведующая хозяйством.

2.4. Питание воспитанников в учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

2.5. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.6. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста.

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;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для детей аллергетиков.

2.8. Данные о детях с рекомендациями по питанию аллергетиков имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями аллергии, в меню-требование вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим учреждением запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) медицинской сестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной составляется новое меню-требование, и заверяется подписью заведующего учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим учреждением запрещается.

2.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей.

2.13. В целях профилактики гиповитаминоза «С» в учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд. Аскорбиновая кислота вводится старшей медицинской сестрой или поваром в третье блюдо непосредственно перед раздачей в охлажденный напиток.

2.14. С целью профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении не используются запрещенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевые продукты с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи): овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, рыбы, птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Выдача готовой пищи по группам осуществляется по утвержденному графику после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение не менее 48 ч при температуре +2 - +6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

2.19. Складские помещения для хранения продуктов имеют холодильное оборудование, приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весы, кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.22. Работники пищеблока и младшие воспитатели, получающие и раздающие готовую пищу воспитанникам, ежегодно проходят медицинские осмотры и обследования, санитарно-гигиеническое обучение.

2.23. Ежедневно, перед началом работы, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотров заносятся в журнал здоровья. Отстраняются от работы больные работники и с подозрением на инфекционные заболевания, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, хранить личные вещи и принимать пищу на рабочем месте.

2.25. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников. Меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, вывешивается на информационном стенде возле пищеблока и в приемных всех возрастных групп.

2.26. Медицинская сестра ежедневно ведет учет питающихся детей и заносит данные в журнал учета фактической посещаемости.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем учреждения.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные).

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- воспитанники 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.

3.9. Прием пищи воспитателями и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык

самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- лабораторный контроль (химический и микробиологический), калорийность готовой продукции;
- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов в соответствии с примерным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по менютребованиям и фактической закладке)
 - в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников; – качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации.

4.3. Контроль за организацией питания воспитанников в учреждении осуществляют медицинская сестра, старший воспитатель, заведующий, комиссия по контролю за организацией питания в учреждении.

4.4. Контролируется:

- соблюдение технологии приготовления пищи;
- закладка продуктов в пищеварочный котел в точном соответствии с меню-раскладкой;
- выход блюд с определением среднего веса порции;
- выдача приготовленных блюд с пищеблока в группы, в соответствии с возрастными нормами на каждого воспитанника;
- качество поступающей продукции на склад, наличие сопроводительных документов на продукты, соответствие видов и наименований поступившей продукции на упаковке и товарно- сопроводительной документации, остаточные сроки годности продуктов на момент поставки;
- исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;
- маркировка инвентаря и разделочных досок, использование их по назначению;
- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностные режимы хранения и сроки годности продукции;
- отсутствие видимых признаков порчи продукции;
- уборка помещений пищеблока;
- сервировка столов;
- обучение детей культуре приема пищи, умение пользоваться всеми столовыми приборами.

4.5. Один раз в месяц контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю за организацией питания воспитанников в учреждении.

5. Общие положения комиссии по контролю за организацией питания воспитанников

5.1. В состав комиссии входят представители родительского комитета, профсоюзной организации, администрации, обслуживающего педагогического персонала учреждения.

5.2. Выдвижение в комиссию представителя от педагогического и обслуживающего персонала, профсоюзной организации проводится на общем собрании работников учреждения: представителя от родительского комитета - на общем родительском собрании; представитель от администрации назначается приказом заведующего учреждением.

5.3. Комиссия, кроме контролирующей функции, оказывает содействие в организации мероприятий по обучению воспитанников и их родителей (законных представителей) принципам правильного питания.

5.4. Комиссия имеет право:

- заслушивать на своих заседаниях сообщения руководителя или председателя комиссии по организации питания детей в учреждении;
- вносить предложения заведующему по улучшению питания воспитанников учреждения;
- вносить предложения заведующему о привлечении к ответственности должностных лиц в случае нарушения законодательных и иных нормативных документов по организации питания воспитанников;
- знакомиться с результатами производственного контроля по организации питания воспитанников учреждения.

5.5. Работа комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в учреждении осуществляется с последующим составлением акта.

6. Делопроизводство организации питания и контроля за организацией питания воспитанников.

6.1. Для организации питания воспитанников, в учреждения имеется следующая документация:

- примерного 10-ти дневного меню для питания детей с 1-3 лет и с 3-7 лет с 12-часовым пребыванием;
- сборник технологических карт;
- накопительная ведомость;
- договоры на поставку продуктов;
- журналы: здоровья, бракеража готовой кулинарной продукции, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- программа производственного контроля;

6.2. Старшая медсестра осуществляет ежемесячный анализ деятельности работников по организации питания воспитанников.

6.3. Отчет об организации и контроле питания воспитанников доводится до всех работников учреждения на общем собрании трудового коллектива, на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем; до родителей (законных представителей) на общем родительском собрании не реже одного раза в

год.

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. К началу учебного года заведующим учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости детей в группах, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего учреждением.

7.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.00 подают воспитатели.

7.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

7.5. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание или детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения выхода блюда.

7.7. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.8. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник и ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся неостребованными 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: – мясо, куры, печень и рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают).

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

– овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;

– продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, сок, овощи не прошедшие первичную обработку.

7.10. В случае увеличения численности воспитанников, 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.

7.11. Оформлять возврат и добор продуктов по меню-требованию не позднее 9.00 текущего дня.

7.12. 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 итоги.

7.13. Учет продуктов питания на складе производится ежемесячно путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.

7.14. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.15. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего учреждением, главного бухгалтера.

7.16. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается в соответствии с Приказом Департамента образования Администрации города Омска от 05мая 2016г. № « 187 »