

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
« Детский сад № 423 г. Челябинска»

ул. Шенкурская , 11-а , 454084, г. Челябинск, тел.: 791-99-06, 791-28-81, mdou423@mail.ru

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной
организации МБДОУ «ДС №423
г. Челябинска»

_____ Е.Е.Прилепкина

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«ДС № 423 г. Челябинска»

_____ М.Б.Вшивкова

Приказ № 12 от 09.01.2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания МБДОУ «ДС №423 г. Челябинска»

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном МБДОУ «Детский сад №423 г.Челябинска» (далее – МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска»).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

— Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г.

— Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13.07.2020 г);

— Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

— Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

— Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021г.;

— Методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" - Методические документы от 04.10.2021 № 2.4.0260-21;

— Методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" - Методические документы от 04.10.2021 № 2.4.0260-21;

— Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

— Уставом МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

1.3. МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в дошкольном МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков правильного пищевого поведения.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» и инструктора по гигиеническому воспитанию..

1.8. На основании данного Положения заведующий ежегодно издает приказ об утверждении ответственных лиц, участвующих в организации питания детей в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

1.9. Работники, участвующие в организации питания, руководствуются нормативно-правовыми актами, данным Положением, Положением о бракеражной комиссии, Программой производственного контроля, приказами и распоряжениями заведующего.

II. Порядок организации питания

2.1. Воспитанники МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» получают питание в зависимости от времени пребывания в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска». При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

2.2. В МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» установлено 4-х разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). График выдачи пищи утверждается приказом заведующего 2 раза в год, на холодный (сентябрь-май) и теплый (июнь-август) период времени года.

2.3. Питание в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» осуществляется в соответствии с примерным 21-дневным «Основным меню приготавливаемых блюд» на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПин среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска». На каждое блюдо используется технологическая карта.

2.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, 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.

2.5. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.6. На основании утвержденного «Основного меню приготавливаемых блюд» ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска». Утвержденное меню-требование передается на пищеблок кладовщику для выдачи сырой продукции повару. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) оформляется документ (акт) с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью

заведующего МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

2.8. В меню-требовании учитываются все дети, посещающие МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска», т.е. стоящие на питании. Родители (законные представители) воспитанников в соответствии с условиями договора обязаны информировать МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» о предстоящем отсутствии ребенка (по причине отпуска или болезни) лично или по телефону до 12 часов текущего дня и возвращении воспитанника в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска». В случае изменения количества воспитанников на текущую дату производится пропорциональное увеличение/уменьшение выхода порций ясли/сад, составляется акт. При этом осуществляется возврат продуктов на склад.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему 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.

2.13. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, гигрометрами, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Результаты показаний регистрируются в журнале.

2.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

2.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, духовой шкаф и другое технологическое оборудование.

2.18. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

2.19. 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, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.20. Ежедневно перед началом работы инструктором по гигиеническому воспитанию 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 осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Работники, имеющие на руках порезы, ожоги, допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче в перчатках.

2.21. В МБДОУ «ДС №423 г. Челябинска» организуется питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. кипяченая, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды.

2.22. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников, путем размещения меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.23. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в журнал учета.

2.24. После завтрака, на основании сообщений воспитателей инструктор по гигиеническому воспитанию (делопроизводитель) корректирует меню-требование на фактическое количество детей, а повара до его корректировки не запускают продукты в котлы, а сдают их на склад либо пополняют.

2.25. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад МБДОУ «ДС №423 г. Челябинска» по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, и другие. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.26. В случае снижения численности детей от 15-18 человек (при отсутствии одного ребенка из десяти поставленных на питание), порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных блюд или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.27. Если на завтрак детей пришло больше, чем было заявлено и закладка продуктов для приготовления произошла, для всех детей уменьшают выход блюд, инструктором по гигиеническому воспитанию составляется акт и вносятся изменения в меню.

2.28. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

III. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- В создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи.
- В формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи детьми.
- Контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ «ДС №423 г. Челябинска».

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

3.4. Перед раздачей пищи детям

помощник воспитателя обязан:

- Промыть столы горячей водой;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- Сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, навыков самообслуживания во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.
- Разливается III блюдо.
- В салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи).
- Подаётся I блюдо.
- Дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей).
- По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники.
- Дети приступают к приёму I блюда.
- По мере съедания детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого и подаёт II блюдо.
- Приём пищи заканчивается приёмом III блюда.

3.8. Пища детям подается при температуре первых и вторых блюд не выше + 50-60°.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, докармливают.

3.10. Питание сотрудников: сотрудники принимают пищу в соответствии с графиком работы, согласно заявлений. В меню включается первое (п/н), второе блюдо, третье блюдо и хлеб (по норме).

IV. Функциональные обязанности персонала по организации питания

4.1. Заведующий МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска»:

4.1.1. Организует работу по организации питания детей.

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания детей.

4.1.4. Выносит на обсуждение Совета родителей, общего собрания работников и родителей (законных представителей) вопросы организации питания детей.

4.1.5. Отчитывается на собраниях о состоянии питания детей, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.6. Осуществляет контроль качества организации питания детей в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

4.2. Инструктор по гигиеническому воспитанию:

4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска».

4.2.2. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов при составлении меню.

4.2.6. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.

4.2.7. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.

4.2.8. Несет ответственность за качество питания в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска», соблюдение режима питания.

4.3. Кладовщик:

4.3.1. Контролирует качество, безопасность доставляемых продуктов питания.

4.3.2. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.3.3. Ведет журналы бракеража скоропортящейся продукции, бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок.

4.3.4. Следит за тем, чтобы пищевые продукты, поступающие в МБДОУ «ДС №93 г.Челябинска», имели санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям, сертификат.

4.3.5. Осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования.

4.3.6. Своевременно делает заказы продуктов поставщикам.

4.4. Шеф-повар, повар:

4.4.1. Соблюдают технологию приготовления пищи.

4.4.2. Соблюдают нормы закладки продуктов питания в котел.

4.4.3. Контролируют качество сырой и готовой продукции.

4.5. Помощник воспитателя:

4.5.1. Несет персональную ответственность за соответствие нормы блюда при раздаче в группе, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления.

4.6. Воспитатель несет ответственность:

4.6.1. За соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления детей.

4.6.2. За формирование культурно-гигиенических навыков за столом, этикетных норм и правил.

4.6.3. За раскладку блюд детям в соответствии с установленными нормами.

V. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

5.1. Поставку продуктов в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются закупочной документацией, договорами, соглашениями, заключенными между МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) поставщику направляется претензия в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной с оформлением возвратной накладной, претензионного акта.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственный работник МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» оперативно связывается со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска». Поставка продуктов питания должна производиться в то время, когда в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска». При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

VI. Производственный контроль за организацией питания

6.1. В МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

6.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» осуществляется на основании СанПин, с учетом принципов ХАССП.

6.3. Система производственного контроля включает следующие вопросы:

6.3.1. Обеспечение рациона 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 примерным трехнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием.

6.3.2. Правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами.

6.3.3. Качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции.

6.3.4. Соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей.

6.3.5. Качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

VII. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ «ДС №423 г.Челябинска» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, Совета родителей), по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и требованиями СанПин.