

Положение
об организации питания дошкольников
муниципального образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы «Образовательный комплекс № 5»
Центр развития ребенка – детский сад №18
Центр развития ребенка – детский сад №69
Центр развития ребенка – детский сад №109
Центр развития ребенка – детский сад №114
Центр развития ребенка – детский сад №228

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №298-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Уставом муниципального образовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Образовательный комплекс № 5» (далее - МОУ СОШ «Образовательный комплекс № 5») с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1. основные направления работы по организации питания в Центре развития ребенка – детский сад (далее ЦРР) распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между администрацией и сотрудниками;

1.2.2. роль и место ответственного лица за организацию питания;

1.2.3. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольников;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований;

1.2.4. ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми

работниками ЦРР.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между директором образовательного комплекса, заместителем директора - руководителем ЦРР, старшей медицинской сестрой, диетсестрой, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока.

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ЦРР, осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Старшая медсестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Директор образовательного комплекса	Заместитель директора - руководитель ЦРР, заместитель директора по АХР
3	Разработка и утверждение 10-ти дневного меню	Директор образовательного комплекса	Старшая мед.сестра диетическая сестра
4.	Получение меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Старшая мед.сестра	Старшая мед.сестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Старшая мед.сестра, диетическая сестра
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Бракеражная комиссия
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	Старшая мед.сестра	Диетическая сестра, повара
8.	Ведение журналов: - «Журнал закладки продуктов», - «Журнал бракеража готовой продукции», - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», - «Журнал отбора проб на пищеблоке», - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», - «Журнал здоровья сотрудников пищеблока», - «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».-	Старшая мед.сестра	Диетическая сестра
9.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников ЦРР, сотрудников пищеблока	Старшая мед.сестра	Старшая медсестра

10.	Прохождения сотрудниками ЦРР, пищеблока медицинского освидетельствования периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиенического обучения	Старшая мед.сестра	Старшая мед.сестра
11.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Заместитель директора - руководитель ЦРР
12.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Заместитель директора - руководитель ЦРР
13.	Уборка пищеблока	Старшая мед.сестра	Кухонный рабочий
14.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Заместитель директора по АХР
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств сотрудникам ЦРР и сотрудникам пищеблока	Заместитель директора по АХР	Заместитель директора по АХР
16.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Заместитель директора - руководитель ЦРР	Старшая мед.сестра
17.	Соблюдение питьевого режима	Старшая медсестра	Младшие воспитатели
18.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели, младшие воспитатели
19.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Старшая медицинская сестра, старший воспитатель	Воспитатели
20.	Анализ работы по организации питания в ЦРР	Директор образовательного комплекса	Заместитель директора - руководитель ЦРР, старшая медсестра

3. Функции ответственного лица по организации питания в ЦРР (ст мед. сестры и диетсестры).

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ЦРР, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- ведет документацию по организации питания в ЦРР;
- своевременно информирует руководителя ЦРР о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока,

- сотрудниками ЦРР норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно старшей медсестре и руководителю ЦРР.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ЦРР

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в ЦРР и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем ЦРР (ответственным за организацию питания в ЦРР). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

4.4. Все работники, связанные с организацией питания в ЦРР обязаны при выдаче пищи использовать СИЗ (маски, перчатки).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста.

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ЦРР.

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ЦРР для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в ЦРР.

6. Организация питания.

6.1. Организационные принципы питания.

6.1.1. Организация питания в ЦРР осуществляется специально закрепленными штатами.

6.1.2. Оказание услуги по организации горячего питания для детей раннего и дошкольного возраста на основании заключенного договора.

6.1.3. Координацию работы по организации питания в ЦРР осуществляет заместитель директора - руководитель ЦРР.

6.1.4. Контроль за организацией питания детей, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заместитель директора - руководитель ЦРР, старшая медицинская сестра.

6.2. Организация питания в ЦРР.

6.2.1. В ЦРР в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- созданы условия для приема пищи детей;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

6.2.2. Составление меню возлагается на старшую медсестру, диетсестру;

6.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

6.2.4. Директор образовательной организации согласовывает десятидневное меню.

6.3. Функционирование питания детей в ЦРР возможно при наличии:

- положения об организации питания в ЦРР;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в ЦРР.

6.4. В компетенцию заместитель директора - руководителя ЦРР по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

6.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

6.6. Алгоритм действий при организации питания:

6.6.1 Наряду с меню имеется картотека блюд.

6.6.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

6.6.3. Котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

6.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Третье блюдо выдается по объёму. Первое и второе блюдо выдаются по весу.

6.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

6.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

7.1. Пищевые продукты, поступающие в ЦРР, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

7.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С⁰, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

7.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (журнале), ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

7.6. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал температурного режима.

7.8. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

8. Требования к составлению меню для организации питания детей.

8.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

8.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%, второй завтрак – 5%, обед - 30-35%, ужин 30-35% (итого 85-100%) .

8.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ЦРР для возрастных категорий, утверждено директором образовательного комплекса.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

8.4. 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, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

8.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

8.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

8.7. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

8.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп

детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

8.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

8.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

8.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

8.13. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

9. Специфика питания детей.

9.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

9.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

9.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

10. Финансирование расходов на питание.

10.1. Воспитанники обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием

и трехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед) для детей с 5-ти часовым пребыванием.

10.2. Расчет финансовых расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

10.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств получателей и средств местного бюджета.

10.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей.