

СОГЛАСОВАНО:

Председатель
профсоюзного комитета
МБДОУ «Детский сад комбинированного
вида №16 «Колокольчик»

Ковригина О.Н. Ковригина

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
МБДОУ «Детский сад комбинированного
вида №16 «Колокольчик»

Макарова Т.В. Макарова



Приказ от « 20 » 05 2022
№ 118

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
общим собранием работников

Протокол от « 16 » 05 2022
№ 1

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 16
«КОЛОКОЛЬЧИК»
г. МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик» (далее Детский сад), а также отношения между Детским садом и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 1728 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями Минздрава СССР от 13.03.1987 №11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях», методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021г.), Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в Детском саду, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания воспитанников, принципам и методике его формирования.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Детском саду (заведующего, повара, заведующего хозяйством, педагогических работников, младших воспитателей), а также деятельность родителей (законных представителей):

1.4.1 по формированию рационов питания воспитанников в соответствии с принципами здорового питания;

1.4.2 организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке;

1.4.2 организации хранения пищевых продуктов;

1.4.3 организации приема пищи воспитанниками;

1.4.4 организации контроля за питанием воспитанников;

1.4.5 организации общественного контроля за питанием воспитанников.

1.5. Основной целью настоящего Положения является создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников (п.15 ч.3 ст.28).

1.6. Основными задачами по организации питания воспитанников в Детском саду 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.

1.7. Организация питания в Детском саду осуществляется муниципальным контрактом или договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.8. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2.ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Организация питания возлагается на администрацию Детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, заведующего хозяйством, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено приказом.

2.3. Заведующий Детским садом несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой работников.

2.4. Закупка и поставка продуктов питания в Детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2.5. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.6. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков в Детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность в таре 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 кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых

продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 1), который хранится в течение года. 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.

2.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2), который хранится в течение года.

2.8. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.9. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.10. 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.

2.11. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.12. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку и 1 раз в месяц генеральную уборку по утвержденному графику с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.13. 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.

2.14. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение 3). Лица с кишечными инфекциями, гнойными заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраниться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.15. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Детского сада.

2.16. В Детском саду, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям:

2.16.1 питьевой режим должен быть организован с использованием кипяченой питьевой воды;

2.16.2 при организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

2.16.3 допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

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

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Детским садом в соответствии с формой (Приложение 4).

2.16.4 при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.17. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Детском саду и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания воспитанников в Детском саду предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

3.1.1 составление полноценного рациона питания;

3.1.2 использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

3.1.3 строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого воспитанника и режимом работы Детского сада;

3.1.4 соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

3.1.5 правильное сочетание питания в Детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;

3.1.6 учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

3.1.7 индивидуальный подход к каждому воспитаннику, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

3.1.8 строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

3.1.9 повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до воспитанника, правильной организацией питания воспитанников в группах;

3.1.10 учет эффективности питания воспитанников.

3.2. Детский сад обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в группах с 10,5 часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

3.3. В Детском саду питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. В Детском саду исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются (п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.4. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный ужин) с учетом следующего:

при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах \pm 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 5 по каждому приему пищи (п.8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.5. Разработанное меню утверждается руководителем Детского сада. (п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и согласовывается с органом, уполномоченным на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (п. 11.2. методических рекомендаций 2.3.6.0233-21).

3.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Детского сада) для каждой возрастной группы детей (Приложение 6).

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

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 7) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (п.8.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Детского сада, по технологическим документам, в том числе технологической карте (Приложение 8), технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Детского сада. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их названиям, указанным в технологических документах.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного за организацию питания. Замена витаминизации блюд выдачей воспитанникам поливитаминных препаратов не допускается. Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным за организацию питания в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 9). В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.12. В Детском саду размещается в доступных для родителей местах (в раздевалке) следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для

всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания воспитанников (п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.13. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников, приведен в Приложении 10 (п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей.

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока (поваром) 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, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться 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 °С до +6 °С (п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.15. Выдача воспитанникам рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Детском саду (п.8.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

4.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего и ответственного за организацию питания Детского сада, так как от этого зависит качествоготавливаемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в Детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.6. Детский сад обеспечен холодильными камерами. Холодильные камеры должны быть оборудованы термометрами учета температуры.

Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

4.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.8. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами учета температуры и влажности.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Детским садом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:
создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

6.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель 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.

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.



6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

6.8. Детская порция должна соответствовать меню.

6.9. 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 Детского сада блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого:

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели.

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. К началу учебного года заведующим Детским садом издается приказ о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно ответственный за организацию питания ведет учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал ежедневного учета питания (Приложение 12).

7.3. Ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания. Меню составляется на основании табеля посещаемости воспитанников, который ежедневно, с 8.00 до 8.15 утра, подают педагоги.

7.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (Приложение 13).

7.6. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) воспитанники, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными оформляются в остатки.

7.7. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

мясо, курь;

овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

7.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.9. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

7.10. Ответственный за организацию питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7.11. Учет продуктов ведется в журнале регистрации калорийности пищи). Записи в журнале производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в журнале подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за организацию питания.

7.12. Начисление оплаты за питание производится муниципальным бюджетным учреждением «Центр бухгалтерского обслуживания и материально-технического обеспечения управления народного образования администрации г. Мичуринска» (далее – МБУ «ЦБО и МТО УНО») на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детей по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. МБУ «ЦБО и МТО УНО», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации города Мичуринска.

7.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется СанПиН.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация Детского сада, ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия.

8.3. Заведующий Детским садом несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Детском саду.

8.4. Заместитель заведующего обеспечивает контроль за:
выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
доведением пищи до воспитанников, постановку питания воспитанников в группах (контроль за организацией питания воспитанников в группах проводится во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени); при этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до воспитанников (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацию кормления детей, важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием воспитанникам гигиенических навыков; отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи);

своевременным поступлением средств родительской платы;
информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

8.5. Ответственный за организацию питания в Детском саду осуществляет контроль за:

состоянием производственной базы пищеблока;
выполнением среднесуточных норм питания на одного воспитанника по итогам ведомости контроля за рационом питания (каждые 10 дней);
выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

за температурой и влажностью в складских помещениях ежедневно с занесением сведений в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 14);

за температурой в холодильном оборудовании ежедневно с занесением сведений в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2);

качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (ежедневно);

качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с

сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

ведет ведомость контроля за рационом питания воспитанников (Приложение 15). Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно. В конце недели ответственный за организацию питания ставит в заполненной ведомости дату, подпись и знакомит с ней руководителя Детского сада;

витаминизацией блюд проводимых с учетом состояния здоровья воспитанников при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации (ежедневно);

выполнения натуральных норм;

доведением пищи до воспитанников, постановку питания воспитанников в группах (контроль за организацией питания воспитанников в группах проводится ответственным за организацию питания во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени); при этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до воспитанников (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацию кормления детей, важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием воспитанникам гигиенических навыков; отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи);

правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно).

8.7. Бракеражная комиссия;

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству воспитанников;

принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;

участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Детский сад большего количества воспитанников;

составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

8.8. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Детского сада.

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

9.1. Заведующий Детским садом:

несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;

утверждает основное (организованное) меню;

контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

контролирует соблюдение требований СанПиН;

обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

заключает договоры на поставку продуктов питания;

следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Воспитателя

несут ответственность за организацию питания в группе;

несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;

ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество воспитанников;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;

вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

контролируют питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников:

своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

вправе знакомиться с основными (организованным) и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Детский сад:

оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания воспитанников с учетом режима функционирования Детского сада;

организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.



Приложение 1
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16
«Колокольчик» г. Мичуринска

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Дата и час поступления сырья пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, доступности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание


 Приложение 2
 к постановлению об организации
 питания в МБДОУ «Детский сад
 комбинированного вида №16
 «Колокольчик» г. Мидуринска

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	5	6



Приложение 3
к Положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16
«Колокольчик» г. Мичуринска

Гигиенический журнал (работники)
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик» г. Мичуринска Тамбовской области

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Начат « » 20 г.

Окончен « » 20 г.

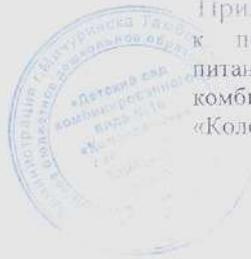


Приложение 4
к положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16
«Колокольчик» г.Мичуринска
Тамбовской области

График смены кипяченой воды в
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик»
г.Мичуринска Тамбовской области

наименование места раздачи воды: пищеблок

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника	
		Заменявший воду	Проконтролировавший замену воды



Приложение 5
к положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16
«Колокольчик» г. Мичуринска

Разделение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам
пищи в зависимости от времени пребывания в учреждении

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дополнительные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%



Приложение 6
к положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16
«Колокольчик» г. Мичуринска

Форма меню приготавливаемых блюд
в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик»
г. Мичуринска Тамбовской области

статья категория:
длительность пребывания детей в детском саду: 10,5 часов

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белок	Жиры	Угле- воды		
№ 1							
1							
№							
№							
№ за завтрак							
№							
№							
№ за второй завтрак							
№ за обед							

Классный руководитель							
в за подник							
в за день:							
2							
Итого значение за период:							



Приложение 7

к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик» г. Мичуринска

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г		
Говядина	100	Мясо кролика	96		
		Повенг говядья	116		
		Мясо птицы	97		
		Рыба (треска)	125		
		Творог с массовой долей жира 9%	120		
		Баранина II кат.	97		
		Копина I кат.	104		
		Мясо дося (мясо с ферм)	95		
		Свинина (мясо с ферм)	104		
		Консервы мясные	120		
		молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40				
Сгущено-вареное молоко	40				
Творог с массовой долей жира 9%	17				
Мясо (говядина I кат.)	14				
Мясо (говядина II кат.)	17				
Рыба (треска)	17,5				
Сыр	12,5				
Яйцо куриное	22				
Творог с массовой долей жира 9%	100			Мясо говядины	83
				Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	47	Творог с массовой долей жира 9%	31		
		Мясо (говядина)	26		
		Рыба (треска)	30		
		Молоко цельное	186		
		Сыр	20		
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87		
		Творог с массовой долей жира 9%	105		
Картофель	100	Капуста белокочанная	111		
		Капуста цветная	80		
		Морковь	154		
		Свекла	118		
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33		
		Горошек зеленый	40		
		Горошек зеленый консервированный	64		
		Кабачки	300		
		Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
				Соки фруктовые	133
				Соки фруктово-ягодные	133
Сухофрукты					
Яблоки	12				
Чернослив	17				
Курага	8				
Изюм	22				



Приложение 8
к положению об организации
питания в МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16
«Колокольчик» г. Мичуринска

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Вид рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг

Химический состав, витаминны и микроэлементы на 1 порцию

Жиры (г):		Са (мг):	
Белки (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Энергетическая ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления, с указанием процессов приготовления и технологических режимов



Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающих-ся	Общее количество введенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8



Приложение 10

положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик» г. Мичуринска

список пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками некачественности.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непроцессованная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, взорванные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Крепкие кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Сельди, изделия из мясной обрезки, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, из блочка (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макаронные изделия (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самокваш".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедших термическую обработку и пастеризацию.
- Сырочкообразные мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Фасол, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный, тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Жаро-абрикосовой косточки, в сахаре.
- Газированные напитки: газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе деленная.
- Калорийные напитки и морсы без термической обработки из плодово-ягодного сырья.
- Салатки и холодные супы.
- Винегрет-глазунья.
- Ваштеты, блинчики с маслом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного

Сырки творожные: изделия творожные более 9% жирности.

Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные
и менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Муниципальное учреждение в МДЮУ «Детский сад
коммунального типа №616
«Колокольчик», г. Могоринска



Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час заготовки блода	Время снятия бракеража	Наименование готового блода	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись члена бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание



Приложение 13

к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №16 «Колокольчик» г. Мичуринска

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ КОДКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО
ВИДА №16 «КОЛОКОЛЬЧИК»
г.МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

393760, г. Мичуринск, ул. Парковая, дом 92, тел. (847545) 2-36-49
E-Mail: michdou16@ya.ru сайт: michdou16.68edu.ru

Акт
о распределении невостребованных рационов питания

(Дата) _____ № _____

Настоящий акт составлен бракеражной комиссией в составе:

- председателя _____ (Ф.И.О. председателя бракеражной комиссии)
- членов комиссии: _____ (Ф.И.О. члена комиссии)
- _____ (Ф.И.О. члена комиссии)
- _____ (Ф.И.О. члена комиссии)

о том, что количество воспитанников указанных в заявке на " ____ " ____ 20 ____ г.,
расходится с количеством фактически присутствующих воспитанников:
 - на завтрак заказано на ____ чел., фактически присутствует ____ чел.,
невостребованных рационов ____ порций;
 - на обед заказано на ____ чел., фактически присутствует ____ чел.,
невостребованных рационов ____ порций;
 - на ужин заказано на ____ чел., фактически присутствует ____ чел.,
невостребованных рационов ____ порций.

В связи с этим произведено увеличение объема выхода порций на воспитанников
от 1,5 до 7 лет. Расчет увеличения порций приведен в приложении 1 к Акту. Порционные
блюда на обед, ужин (пужное по желанию) в количестве _____ распределить по списку
воспитанников на дополнительное питание на основании приказа МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида №16 «Колокольчик» от _____ 20 ____ г. № ____.

Список воспитанников получивших порционное блюдо приведен в приложении 2 к Акту.

- Председатель комиссии _____ (Подпись) _____ (Ф.И.О.)
- Члены комиссии: _____ (Подпись) _____ (Ф.И.О.)
- _____ (Подпись) _____ (Ф.И.О.)
- _____ (Подпись) _____ (Ф.И.О.)



Приложение 1
к Акту о распределении
невыстребованных
рационов питания

Расчет
увеличения объема выхода порций на воспитанников от 1,5 до 7 лет

Прием лищи	Блюдо	Выход по меню	Количество воспитанников по меню	Количество воспитанников по факту	Выход по корректировке



Приложение 2
к Акту о распределении
невыстребованных
рационов питания

Список воспитанников,
получивших при распределении невыстребованные порционные рационы питания

№	Ф.И. воспитанника	№ группы	Дата получения рациона	Наименование и количество рациона



Ведомость контроля за рационом питания

Режим питания: четырехразовое
 Возрастная категория: 3-7 лет

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					

Рекомендации по коррективке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Заведующий
 МБДОУ «Детский сад
 комбинированного вида №16 «Колокольчик» _____ Т.В. Масарова
 Дата ознакомления: _____

Ответственный за организацию питания _____
 Дата ознакомления и проведенной коррективки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____