

СОГЛАСОВАНО:
Председателем ПК
МДОБУ «Муринский ДСКВ №1»
Протокол от 14.04.2022 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом
МДОБУ «Муринский ДСКВ №1»
от 14.04.2022 г. № 73-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в МДОБУ «Муринский ДСКВ №1»

Раздел 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 41 Федерального Закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; со ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 1.1.1058-01 от 01 января 2002г. «Организация и проведение производственного контроля соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 года №18; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32; СанПин 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях соблюдения правил и требований санэпидрежима (далее СанПиН 1.1.1058-01; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПин 2.4.3648-20)
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания сотрудников и обучающихся, посещающих муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Муринский детский сад комбинированного вида №1» (далее МДОБУ) и порядок организации питания сотрудников и обучающихся в условиях МДОБУ.
- 1.3. МДОБУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МДОБУ.
- 1.4. Основными задачами организации питания обучающихся в МДОБУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающихся в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МДОБУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.6. Ответственность за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на заведующего МДОБУ.

Раздел 2. Порядок организации питания обучающихся в МДОБУ

- 2.1. Обучающиеся МДОБУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МДОБУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. Питание в МДОБУ организуется в соответствии с «Примерным меню», разработанным для обучающихся с 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).
- 2.3. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом, за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.
- 2.4. В Примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.5. Повседневный рацион питания обучающихся в МДОБУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, ежедневно, на основе Примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители обучающихся из всех групп МДОБУ.

2.6. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки (ведомость-накладная) по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания.

2.7. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.8. На каждое блюдо Примерного десятидневного меню в МДОБУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.9. Питание обучающихся в МДОБУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МДОБУ не допускается использование запрещенных СанПиН 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а так же запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы не прошедших ветеринарный контроль.

2.13. Доставка пищевых продуктов в МДОБУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованием санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОБУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МДОБУ 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.

2.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МДОБУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование-контрольными термометрами.

2.16. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МДОБУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.17. Все технологическое и холодильное оборудование в МДОБУ находится в рабочем состоянии.

2.18. В МДОБУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.19. В МДОБУ для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (овощерезка, мясорубка, миксер, конвектомат), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.20. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.22. В МДОБУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

2.23. В МДОБУ организован питьевой режим посредством использования кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды воду кипятят не менее 5 минут на пищеблоке в электрическом котле. При раздаче обучающимся вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в котле на пищеблоке. Смена кипяченой воды в емкости для ее раздачи проводится не реже чем через три часа. Перед сменой кипяченой питьевой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой питьевой воды отмечается в графике питьевого режима, который находится на каждой возрастной группе.

2.24. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел 3. Порядок организации питания сотрудников МДОБУ.

Требования к организации питания сотрудников МДОБУ.

3.1. Сотрудники МДОБУ имеют право на получение одноразового питания в день (обед) второго блюда.

3.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с обучающимися, в установленное режимом время.

3.3. Обслуживающий персонал обедает в установленные часы обеденного перерыва в комнате приема пищи.

3.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания обучающихся старшего дошкольного возраста.

3.5. Оплата питания сотрудниками производится путем вычета стоимости сырьевого набора продуктов по себестоимости из суммы, начисленной заработной платы.

3.6. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МДОБУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

3.7. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий МДОБУ.

3.8. Ответственность за соблюдение табеля питания сотрудников и за приобретение и расход продуктов питания несет кладовщик.

Раздел 4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания в МДОБУ.

4.1. Продукты поставляются в МДОБУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного(муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.1. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОБУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МДОБУ и снабжающей организацией.

- 4.3. 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.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукты питания ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании обучающихся, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.
- 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание обучающихся в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов питания в соответствии с утвержденным рационом питания обучающихся и графиком работы МДОБУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОБУ. С учетом этого график завоза продуктов МДОБУ согласовывается заведующим. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных их рационом питания блюд, МДОБУ имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание обучающихся в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 5. Производственный контроль за организацией питания.

- 5.1. В МДОБУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдений условий организации питания обучающихся, выполнением натуральных норм питания.
- 5.2. Производственный контроль за соблюдение условий организации питания в МДОБУ осуществляется на основании действующих законодательных актов Российской Федерации.
- 5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания обучающихся предусматривает следующие вопросы: обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Перспективным рационом питания (примерное меню) и ежедневной меню-раскладкой; правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами; качество приготовления пищи и соблюдения объема выхода готовой продукции; качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдения сроков реализации и другое.
- 5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МДОБУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания (план производственного контроля).

Раздел 6. Разграничение компенсации по вопросам организации питания в МДОБУ.

- 6.1. Заведующий МДОБУ создает условия для организации питания обучающихся. И несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся. Предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МДОБУ, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел 7. Отчетность и делопроизводство.

- 7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОБУ по организации питания.
- 7.2. Отчеты по организации питания в МДОБУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, на родительских собраниях) 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 действующим законодательством Российской Федерации.