

ЧАСТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Детский сад № 75
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «РОССИЙСКИЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ»

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
Детского сада №75 ОАО «РЖД»
Протокол № 4 от «04» 05
2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО

 Е. И. Каверина

СОГЛАСОВАНО:
На заседании Совета родителей
учреждения
Детского сада №75 ОАО «РЖД»
Протокол № 4 от «04» 05
20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Детского сада №75 ОАО «РЖД»
Л.И. Московская
приказ № 221 от «04» 05 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в частном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №75 ОАО «РЖД»

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в ДОУ (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом частного дошкольного учреждения «Детский сад №75 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» от 01.07.2015 г. №1629р.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания детей в Детском саду №75 ОАО «РЖД» являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация питания в соответствии с десятидневным меню.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно Санитарно-эпидемиологических правил и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: Так же распределяется общая калорийность суточного рациона питания детей:

- завтрак 20%
- 2-й завтрак 5%
- обед 35%
- полдник 15%
- ужин 25%

3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и технологическими картами.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.5. На основе примерного десятидневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

3.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд; - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (в случае несвоевременного завоза продуктов или недоброкачества продукта) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, заверенные подписью и печатью заведующего ДОУ.

3.11. Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация III блюда.

3.15. Выдача готовой пищи осуществляется строго по графику и разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.16. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве -1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике +2-6 градусов.

3.17. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит старшая медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

4. Необходимые условия хранения продуктов

4.1. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 – +6 °С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры.

4.2. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.3. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

4.4. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше +10 °С.

5. Приготовление пищи

5.1. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработка сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- имеется 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

5.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд.

5.3. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2—3 часов.

5.4. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций: не используют остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;

5.5. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

6. Выдача готовой пищи

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.2. Масс 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.

6.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в действующих санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

7. Организация питания в группах

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя с привлечением младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

7.7. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

8.1.К началу календарного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Старшая медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

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

- мясо, куры;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 8.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)
- 8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 8.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 8.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.
- 8.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер который устанавливается решением Учредителя в договоре.
- 8.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 8.14. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 8.15. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

9. Контроль организации питания

- 9.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий Учреждения.
- 9.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создана бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.
- 9.3. В состав бракеражной комиссии входят :
 - заведующий;
 - старшая медицинская сестра;
 - повар;
 - бухгалтер;
 - заместитель заведующего по АХЧ;
 - Председатель ППО

- представитель от совета родителей

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- Производить контроль закладки основных продуктов блюда, контролировать выход порционных блюд, которые должны соответствовать выходу блюд указанному в меню раскладке.
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения.

9.4. Бракеражная комиссия создается на один учебный год.

9.5. Приказом заведующего создается совет по питанию.

В состав совета по питанию входят:

- Заведующий;
- Старшая медицинская сестра;
- Главный бухгалтер;
- Заместитель заведующего по АХЧ;
- Повар;
- Заведующий складом
- Представитель от совета родителей

Полномочия совета по питанию:

- Осуществлять анализ и контроль за правильной организацией питания детей;
- Осуществлять анализ и контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- Осуществлять анализ и контроль за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- Осуществлять анализ и контроль за качеством приготовления пищи;
- Осуществляет анализ и контроль за расходованием денежных средств на питание;
- Осуществляет анализ и контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- Осуществляет анализ и контроль за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- Осуществляется анализ и контроль за освещением вопросов организации питания с родителями.

9.6. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

Заведующий обеспечивает создание необходимых условий по организации питания, контролирует работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников, принимает меры по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного хранения

и приготовлении пищи, контролирует заключение договоров на поставку продуктов и выборе поставщика на основе конкурсных предложений, принимает на работу сотрудников только при наличии санитарной книжки, справки психиатрического освидетельствования, справки о наличии (отсутствия) судимости.

9.7. Старшая медицинская сестра:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников; закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

9.8. Заведующий складом :

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания;
- мониторинг цен на продукты;
- содержание складских и подвальных помещений в надлежащем санитарном состоянии.

9.9. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи;
- наличие контрольного блюда;
- наличие и качество кипяченой воды;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил;
- ведение журналов.

9.10. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании;
- подача о количестве детей в соответствии с табелем посещаемости;
- воспитывает основные гигиенические навыки связанные с едой;
- использует разнообразные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;
- обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

9.11. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН;

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- следит за санитарным состоянием раздаточной, осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями;
- соблюдает режим питания, получает пищу на пищеблоке и раздает детям согласно нормам выдачи;
- организует сервировку детских столов.

9.12. Заместитель заведующей по АХЧ:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами.

10 . Документация ДОУ

- 10.1. Журнал «Бракераж сырой продукции»;
- 10.2. Журнал «Бракераж готовой продукции»;
- 10.3. Журнал «Гигиенический журнал»;
- 10.4. Журнал санитарного состояния пищеблока;
- 10.5. Журнал учета витаминизации блюд;
- 10.6. Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»;
- 10.7. Другая документация.

11. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 11.1 Настоящее Положение рассматривается и принимается на общем собрании работников Учреждения, утверждается приказом заведующим.
- 11.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся на общем собрании работников Учреждения и утверждаются приказом заведующим.
- 11.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

ЧАСТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Детский сад №75
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА «РОССИЙСКИЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ»

ПРИКАЗ

« 04 » мая 2021 г.

№ 221 П-Д

« Об утверждении «Положение об организации питания частного дошкольного учреждения «Детский сад №75 ОАО «РЖД»

Во исполнении 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»

ПРИКАЗЫВАЮ:

- Утвердить «Положение об организации питания частного дошкольного учреждения «Детский сад №75 ОАО «РЖД» «Детский сад №75 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» ;
- Положение принято общим собрание работников Детского сада №75 ОАО «РЖД» протокол №4 от 04.05.2021 г. ;
- Выложить « Положение об организации питания частного дошкольного учреждения «Детский сад №75 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» на сайте учреждения;
- Ознакомить родителей (законных представителей) с Положением об организации питания частного дошкольного учреждения через информационные стенды, сайт учреждения.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Московская Л.И.