

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
Протокол № 3 от 09.01.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением № 1
от 09.01.2024г.



**Положение
об организации питания воспитанников
в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Новосельский образовательный центр»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 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 на 13 июля 2020 года, Уставом МОУ «Новосельский центр».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МОУ «Новосельский центр».

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МОУ «Новосельский центр» и документацию.

1.4. Организация питания в МОУ «Новосельский центр» осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МОУ «Новосельский центр».

1.7. Организация питания в МОУ «Новосельский центр» осуществляется штатными работниками учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МОУ «Новосельский центр» 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 приобретения и хранения продуктов в МОУ «Новосельский центр».

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МОУ «Новосельский центр» являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МОУ «Новосельский центр» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МОУ «Новосельский центр» в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. В МОУ «Новосельский центр» воспитанники обеспечены гарантированным сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МОУ «Новосельский центр», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МОУ «Новосельский центр», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами, и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Условия и сроки хранения продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора МОУ «Новосельский центр» и медицинского работника (старшей медицинской сестры), так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в МОУ «Новосельский центр», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. 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.

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. МОУ «Новосельский центр» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

5.1. Воспитанники МОУ «Новосельский центр» получают четырехразовое питание.

5.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

5.3. Питание в МОУ «Новосельский центр» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого директором МОУ «Новосельский центр».

5.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором МОУ «Новосельский центр».

5.5. При составлении меню-требования учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

5.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МОУ «Новосельский центр».

5.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором МОУ «Новосельский центр», запрещается.

5.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком МОУ «Новосельский центр» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора МОУ «Новосельский центр». Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп.

5.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, кладовщик, старшая медсестра.

6. Организация питания в МОУ «Новосельский центр»

6.1. Контроль организации питания воспитанников МОУ «Новосельский центр», соблюдения меню-требования осуществляет директор.

6.2. В МОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью;
- в горячем цеху имеется: раковина с краном, электрическая плита кухонная четырехконфорочная ЭП-4П на подставке, ванна моечная ВМЭ 1 6/6-Р, универсальная кухонная машина УКМ (полный компл.), сковорода электрическая универсальная кухонная с цельнотянутой чашей, котел пищеварочный, аппарат пароварочные-конвективные электрические кухонные, Шкаф жарочный, 2-х секционный с подставкой, зонт вытяжной пристенный, зонт вытяжной центральный, среднетемпературный, хлеборезка, кипятильник электрический;
- в холодном цеху имеется: ванна моечная, раковина с краном, облучатель-рециркулятор воздуха УФ бактерицидный настенный, шкаф холодильный среднетемпературный, машина протирачно-резательная универсальная кухонная машина с насадками, подтоварник, полка для досок;
- в мясорыбном цеху имеется: раковина с краном, ванна моечная, ванна моечная, мясорубка, шкаф холодильный среднетемпературный, овоскоп ОН-10, ванна моечная для яиц;
- в цеху первичной обработки овощей имеется: раковина с краном, ванна моечная, машина очистки овощей типа, машина протирачно-резательная;
- в овощном цеху имеется: раковина с краном, ванна моечная, машина протирачно-резательная, шкаф холодильный среднетемпературный;
- в моечной для кухонной посуды имеется: раковина с краном, ванна моечная, зонт вытяжной пристенный 7, стеллаж кухонный, машина посудомоечная кухонная электрическая модель;
- в состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи так же входят лифтовой холл, помещения уборочного инвентаря, с/у персонала, комната персонала, душевая персонала.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности

отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МОУ «Новосельский центр».

6.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором МОУ «Новосельский центр», запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора МОУ «Новосельский центр». Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и выхода блюда

6.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником МОУ «Новосельский центр» осуществляется С-витаминизация III блюда.

6.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МОУ «Новосельский центр».

6.15. МОУ «Новосельский центр» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

6.16. В компетенцию директора МОУ «Новосельский центр» по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.18. Привлекать воспитанников МОУ «Новосельский центр» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.19. Перед раздачей пищи детям 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.

6.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.22. Поддача 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 окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6.24. Работники пищеблока обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

7. Порядок учета питания

7.1. К началу учебного года директор МОУ «Новосельский центр» издает распорядительный акт о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

7.2. Старшая медицинская сестра и ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

7.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают воспитатели.

7.4. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

7.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

8.1. Директор МОУ «Новосельский центр» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

8.2. Директор МОУ «Новосельский центр» несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

8.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностных инструкциях.

8.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной

гигиены.

8.5. Мероприятия проводимые в МОУ «Новосельский центр»:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9. Контроль организации питания

9.1. Контроль организации питания в МОУ «Новосельский центр» осуществляют директор, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных распорядительным актом директора МОУ «Новосельский центр» и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ «Новосельский центр».

9.2. Директор ДОО обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока МОУ «Новосельский центр» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.3. Кладовщик детского сада осуществляет контроль:

- качества 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

9.4. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора МОУ «Новосельский центр».

10. Документация

10.1. В МОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников
- Журнал учета температуры и влажности на складах;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

10.2. Перечень распорядительных локальных актов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников МОУ «Новосельский центр»;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МОУ «Новосельский центр», принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) распорядительным актом директора МОУ «Новосельский центр».

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок.

11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 502183754424259648339656506821166549734047792908

Владелец Васильева Юлия Владимировна

Действителен с 10.01.2024 по 09.01.2025