



Департамент образования Администрации городского округа Самара
муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр дополнительного образования «Экология детства» городского округа Самара

ПРИНЯТО

на заседании Научно-методического совета
МБУ ДО «ЦДО «Экология детства» г.о.Самара
протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБУ ДО ЦДО «Экология детства
г.о.Самара

_____ О.К. Шубина

**Положение
об организации питания воспитанников дошкольного отделения муниципального
бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр дополнительного
образования «Экология детства» г.о.Самара**

Самара, 2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН), ТК РФ и иными нормативными документами.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих дошкольное отделение МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара (далее- воспитанников), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников от 3 до 7 лет.

1.3. Дошкольное отделение МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в дошкольном отделении.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольном отделении являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантированием качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организацию питания воспитанников в дошкольном отделении (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоках, выдачу готовой пищи в группы и пр.) осуществляет ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенными договорами.

1.6. Оплата за питание воспитанников в дошкольном отделении осуществляется как за счет средств бюджета г. о. Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно - эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство осуществляет ООО «Кировский комбинат школьного питания», директора, медицинским работником дошкольного отделения.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников в дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара организовано ООО Кировским комбинатом школьного питания на основании ежегодно заключаемых договоров между дошкольным отделением, Кировским комбинатом школьного питания и представителем родителей (законных представителей) воспитанников, действующим на основании доверенностей.

2.2. Воспитанники получают 4-х разовое питание обеспечивающее растущий организм основными пищевыми веществами и энергией. При организации питания учитываются нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.3. Питание воспитанников в дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара организовано в соответствии с утвержденным меню, разработанным по установленной форме с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

2.4. Меню приготавливаемых блюд должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур детского питания. Наименования блюда и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или два последующие дня не допускается.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и изделий.

2.6. Фактический рацион питания соответствует утвержденному 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 11 СанПиН).

2.7. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (куры), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. На основании утвержденного специализированной компанией примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-требования с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

2.10. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении

блюд и кулинарных изделий.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы

отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную (банки) посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6⁰С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами

маркируют с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и

хранения суточной пробы осуществляется медицинскими работниками дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о. Самара. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (Приложение №6);
- изготовления на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом,

зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студеней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- 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.

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом специализированной компании, имеющим санитарный паспорт, чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Шофер-экспедитор (грузчик) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

2.15. Пищевые продукты хранят 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года.

2.16. 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.

2.17. В помещениях пищеблока работники специализированной компании проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Контроль осуществляется медицинским работником.

2.18. Сотрудники специализированной компании, занятые приготовлением пищи для воспитанников дошкольного отделения 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. Контроль также осуществляется медицинским работником дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара.

2.19. Ежедневно перед началом работы медицинский работник дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара производит осмотр сотрудников, занятых изготовлением продукции общественного питания и сотрудников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» на бумажном и\или электронном носителях. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. При обнаружении подобных нарушений дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара незамедлительно информирует руководство специализированной компании.

2.20. Работающие на пищеблоке не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.21. В дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не

более 3-х часов.

3. Требования к оборудованию буфетной

3.1. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.2. Технологическое оборудование на пищеблоках размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: " "гастрономия", "Х" - хлеб "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют

отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. В дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников в МБДОУ включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню - требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.3. Для анализа используемого набора продуктов используется ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13). Данные в

ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требования.

4.4. Для анализа рациона питания по всем показателям пищевой ценности используемого набора продуктов ведется Журнал подсчета калорийности.

5. Организация питания в группах

5.1. Питание воспитанников в дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара организуется непосредственно в помещении группы.

5.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблоков производится строго по графику, утвержденному директором дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара.

5.3. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

5.4. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

5.5. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5.6. В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.7. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

5.8. Воспитатель, помощник воспитателя при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

- не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблоков;
- воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;
- воспитанники убирают посуду со стола только с помощью помощника

воспитателя;

- воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии помощника воспитателя, воспитателя;
- воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту после выхода из-за стола и прочее).

5.9. Помощник воспитателя перед раздачей пищи обязан: промыть столы горячей водой с моющим средством; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.10. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

5.11. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствует навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.12. Воспитатель и помощник воспитателя при необходимости докармливает воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. Требования к деятельности бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции в дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара.

6.2. Деятельность бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии в дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара.

6.3. Состав бракеражной комиссии назначается приказом директора.

7. Контроль за организацией питания

7.1. В дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара осуществляется следующие виды контроля за организацией питания воспитанников:

- производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара в части лабораторно- инструментального исследования по договору с ООО «Комбинатом школьного питания» , осуществляющей питание воспитанников;
- производственный контроль, осуществляемый Ф БУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» в г. Самара целью которого является соответствие помещений пищеблока и мест организации питания воспитанников в группах требованиям санитарно - бактериологического контроля, в соответствии с нормативными документами;
- оперативный контроль директора, медицинским работником дошкольном отделении МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников.

8. Порядок учета питания

8.1. Постановку на питание воспитанников осуществляют

медицинский работник, воспитатели, внося данные по воспитанникам в ежедневную сводную заявку.

8.2. Воспитатель дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара формирует ежедневную заявку на питание воспитанников в ООО «Комбинат школьного питания» в системе школьного питания «Аксиома» данные по воспитанникам, внесенным в заявку на питание.

8.3. Табели посещаемости воспитанников дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара заполняют воспитатели. Табели посещаемости педагоги сдают с 29 числа месяца методисту дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара . Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, включенных в заявку на питание и меню - требование ООО «Комбината школьного питания».

8.4. Сверку воспитанников, включенных в заявку на питание и табелей посещаемости производит бухгалтер Центра МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара.

8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Центра дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара на основании табелей посещаемости. Квитанции на оплату услуг, предоставляемых на каждого воспитанника, бухгалтерия Центра МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара.

8.6. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) устанавливается Постановлением Главы Администрации городского округа Самара.

8.7. В случае несвоевременного снятия с питания воспитанников дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара по вине родителей (законных представителей) услуги подлежат оплате в полном объеме. Приготовленные порции подлежат либо списанию по возникшим обстоятельствам и утилизации, либо выдаче в группы в качестве дополнительного питания воспитанников.

8.8. Информация об объемах субсидий (фактической потребности)

из городского бюджета в целях возмещения затрат, связанных с оказанием услуг по предоставлению бесплатного питания льготным категориям за истекший месяц подается в Департамент образования Администрации городского округа Самара до 5 числа текущего месяца бухгалтерией Центра МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара, на основании акта сверки и счета, выставленного специализированной организацией.

9. Отчетность и делопроизводство

9.1. Методист дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

9.2. Отчеты об организации питания, деятельности бракеражной комиссии дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара доводятся до всех участников образовательных отношений (Совета дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара, на общих (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация:

- Положение об организации питания воспитанников дошкольного отделения МБУ ДО ЦДО «Экология детства» г.о.Самара;
- Положение о бракеражной комиссии МБДОУ;
- примерное 10-ти дневное меню;
- технологические карты;
- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ о создании комиссии для осуществления контроля по закладкепродуктов;
- приказ об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел;
- приказ о создании комиссии по утилизации излишне

приготовленной пищевой продукции;

- приказы о замене блюд 10-ти дневного меню.

10. Ответственность

10.1. Заведующий МБДОУ несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в МБДОУ.

10.2. Работники МБДОУ в соответствии со штанным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в МБДОУ.