

Принято

решением Общего собрания работников

МБДОУ «Детский сад № 189» г.о. Самара

«16» ноября 2017г.

Председатель Гриф- Е.В. Григорьев

Утверждаю

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 189»

г.о. Самара

«16» ноября 2017г.

Матвеева Т.И. Т.И. Матвеева



## Положение

**об организации и контроля качества питания  
воспитанников и работников  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида № 189»  
городского округа Самара**

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации и контроле качества питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада общеразвивающего вида № 189» городского округа Самара (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальные дошкольные образовательные учреждения (далее – воспитанники), устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и работников Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 2 года до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем образовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, медицинская сестра, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателя).

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и работников возлагается на заведующего учреждением.

## **2. Порядок организации питания детей и работников в Учреждении**

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание (с дополнительным вторым завтраком), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент (Приложение №11 к СанПиН 2.4.1.3049-13) вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник 15%, ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника 30-35% с включением блюд ужина( в случае сокращенного рабочего дня).

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме (Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13) на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых (Приложение №10 к СанПиН 2.4.1.3049-13) среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное двухнедельное меню должно содержать 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном двухнедельном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 (Приложение № 14) таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим Учреждением (Приложение № 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Для воспитанников разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню - требование не допускаются.

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 гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад общеразвивающего вида №189" городского округа Самара. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

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, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением, прошедшее инструктаж.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль (Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13 ).

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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, назначенное приказом заведующего Учреждением, кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Приложение №5 к СанПиН 2.4.1.3049-13). 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. 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.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока Учреждения проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока Учреждения 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.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников Учреждения, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» (Приложение №16 к СанПиН 2.4.1.3049-13). 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.

2.25. Работники пищеблока Учреждения не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать

требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.28. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием работников на основании личного заявления и приказа заведующего Учреждением.

2.29. Норма питания работников Учреждения устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

2.30. В Учреждении установлен следующий график прием пищи сотрудников:

| Категория   | Время                                      | Место питания                               |
|---|--|---|
| администрация (Заведующий , главный бухгалтер), педагогический персонал (старший воспитатель , музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре) | перерыв для отдыха и питания с 12.30-13.30 | методический кабинет                        |
| медицинский работник  | 11.10-12.40                                | помещение пищеблока                         |
| воспитатели   | по режиму группы                           | прием пищи на рабочем месте вместе с детьми |
| помощники воспитателя   | после кормления детей                      | в групповых помещениях                      |
| обслуживающий персонал (заведующий хозяйством, повара, кухонный рабочий)  | 12.00-13.00                                | помещение пищеблока                         |

2.31. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников и работников Учреждения с занесением данных в таблицу учета.

2.32. В случае если ребенок стоит на питание и не пришел в Учреждение, то комиссия, утвержденная приказом заведующего вправе утилизировать невостребованные порции с составлением акта утилизации невостребованных порций.

В случае снижения большой численности воспитанников (в случае аварийной ситуации), продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.33. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение,

2.34. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусмотреть необходимость дополнения продуктов овощей, фруктов, яйца и т.д. на обед, полдник с оформлением накладных.

2.35. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной Постановлением Администрацией городского округа Самара.

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

2.37. Начисление платы производится бухгалтерией Учреждения на основании таблиц учета посещаемости детей с учетом категории льгот за содержание ребенка (присмотр и уход) в части поставки продуктов питания. Оплата производится до 15 числа, согласно трехстороннего договора на расчетный счет снабжающей организации. Сумма переплаты или недоплаты за текущий месяц учитывается при выписке квитанции следующего месяца. Оплата льготной категории воспитанников производится из бюджета городского округа Самара, бухгалтером на основании табеля учета посещаемости и согласно контракта со снабжающей организацией.

2.38. Количество работников, получающих питание в Учреждении, фиксируется ежедневно в таблице учета питающихся работников. Оплата питания производится работниками до 15 числа текущего месяца по квитанции установленного образца, согласно трехстороннего договора на расчетный счет снабжающей организации.

2.39. Количество дето/дней по табелям посещаемости детей и табелю учета питающихся работников должно строго соответствовать меню-требованию.

### **3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации на основании заявки от Учреждения. Заявка на поставку продуктов питания подается еженедельно заведующим хозяйством нарочно, либо по электронной почте.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией (коммерческое предложение) и контрактом поставки, заключенным между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме. Претензию составляет кладовщик совместно с медицинской сестрой.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. Работу эту выполняет кладовщик Учреждения. При отказе поставщика своевременно исполнить требование, необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. При поставке продуктов питания снабжающая организация обязана предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия - изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы. Доставка товара осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт. Лицо, сопровождающее продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов.

#### **4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников**

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», на основании СанПиН СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей 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 двухнедельным 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.



4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.6. Заведующим Учреждением совместно с медицинской сестрой и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего Учреждением.

4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), согласно Положению об общественной комиссии по контролю за организацией питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад общеразвивающего вида №189" городского округа Самара.

4.8. Ответственность за организацию питания и производственный контроль возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями и утверждается приказом заведующего.

## **5. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений (на Общем собрании работников Учреждения, заседаниях Педагогического совета Учреждения, на общем (или групповых) собраниях родителей) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).