Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35» п. Бугры
(МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры)

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры
протокол от 25.04.2023 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры
от 26.04.2023 г. № 365

Положение
об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 35» п. Бугры

Безгодова Марина Владимировна

Подписан: Безгодова Марина Владимировна
DN: C=RU, S=Ленинградская область, L=поселок Бугры, T=Директор, O=" МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35"" П. БУГРЫ", SNILS=07188016671, INN=470313660995, E=detsad0035buch@mail.ru, G=Марина Владимировна, SN=Безгодова, CN=Безгодова Марина Владимировна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение:
Дата: 2023-05-23 11:18:25
Foxit Reader Версия: 9.3.0

Ленинградская область
п. Бугры
2023 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35» п. Бугры
(МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры)

ПРИНЯТО	УТВЕРЖДЕНО
Общим собранием работников	приказом директора
МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры	МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры
протокол от 25.04.2023 г. № 2	от 26.04.2023 г. № 365

Положение
об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №35» п. Бугры

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральными законами «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (воспитанников) и работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 35» п. Бугры (далее – МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры).

1.3. Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры обеспечивает обучающихся (воспитанников) сбалансированным четырехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), обеспечивающее 90% суточного рациона по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания.

1.4. Организация питания обучающихся (воспитанников) (получение (входной контроль), хранение, учет пищевой продукции, приготовление кулинарной продукции, создание условий для приема пищи обучающимся (воспитанникам)) осуществляется работниками МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры в соответствии с Политикой и Целями в области обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, приказом директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры «Об организации питания, питьевого режима, контроля питания и питьевого режима в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры», штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.5. В МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры разрабатывается меню на

двухнедельный период (согласно режиму работы МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры).

1.6. Меню на двухнедельный период разрабатывается для каждой возрастной группы обучающихся (воспитанников), утверждается приказом директором МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры с учетом мнения Совета родителей.

1.7. Руководителям структурных подразделений, заведующему хозяйством в основном здании проводить ежедневные осмотры работников, занятых приготовлением пищевой продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты ежедневных осмотров, заносить в «Журнал здоровья (Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания)». Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

1.8. Ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания в основном здании несет – заведующий хозяйством, в структурных подразделениях – руководители структурных подразделений.

1.9. Общий контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм при организации питания остается за директором МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

2. Порядок организации питания обучающихся (воспитанников)

2.1. Обучающиеся (воспитанники) в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), обеспечивающее 90 % суточного рациона питания в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту обучающегося (воспитанника).

2.3. Питание в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры осуществляется в соответствии с разработанным меню на двухнедельный период, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного приказом директором МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры с учетом мнения Совета родителей.

2.4. На основе разработанного меню на двухнедельный период, составляется меню-требование на следующий день, по установленной форме и утверждается в основном здании по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, ул. Шоссейная, д.10А; структурном подразделении по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район. п. Бугры, ул. Полевая, д.14, пом.2А – директором Учреждения, в структурных подразделениях по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, б-р Воронцовский, д.5, корп.3; Ленинградская область, Всеволожский район, дер. Мистолово, ул. Горная, зд.25; Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, ул. Нижняя, д.5, корп.3, пом. 89Н – руководителями структурных подразделений.

2.5. Ежедневное составленное меню-требование, обязательно к размещению на раздаче готовой пищевой продукции, а также в приемных группах, холле с указанием наименования приема пищи, блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендаций по организации питания для обеспечения информирования родителей (законных представителей).

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления

пищевой продукции на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню на двухнедельный период, без согласования с директором МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в утвержденное меню на двухнедельный период, ответственным за составлением меню составляется акт с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры. Исправления в меню на двухнедельный период не допускаются.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технико-технологическая карта (технологическая карта), оформленная в установленном порядке.

2.10. Ежедневно, перед каждым приемом пищи, калькуляторам в основном здании, структурных подразделениях вести учет присутствующих детей с занесением данных в журнал мониторинга.

2.11. Объем приготовленной пищевой продукции должен соответствовать количеству обучающихся (воспитанников) и объему разовых порций.

2.13. Выдача готовой пищевой продукции разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

2.14. Непосредственно после приготовления пищевой продукции отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Суточная проба сохраняется 48 часов при t +2 - +6^{0}С в отдельном холодильнике, на посуде указывается наименование блюда и дата взятия пробы.

2.15. Выдача готовой пищевой продукции на группы осуществляется по установленному графику, утвержденному приказом директора Учреждения.

2.16. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3690-20 для обучающихся (воспитанников), нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допустить употребление готовых домашних блюд, предоставляемых родителями (законными представителями) в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд, условиями для мытья рук.

2.17. Транспортировка готовой пищевой продукции с пищеблока основного здания по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, ул. Шоссейная, д.10А, на кухню структурного подразделения по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, ул. Полевая, д.14, пом.2А, осуществляется 3 раза в день, в соответствии с графиком на автомобильном транспорте.

Транспортировка готовой пищевой продукции для второго завтрака осуществлять вместе с продукцией завтрака.

Автомобиль Перевозчика, осуществляющего транспортировку готовой пищевой продукции, должен находиться в исправном состоянии и соответствовать санитарным требованиям.

2.18. Доставка пищевых продуктов в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Прием пищевых продуктов в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры

осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество. 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 осуществляет кладовщик.

В МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье (производится возврат) или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры, кладовщиком (в случае отсутствия кладовщика по уважительной причине (болезнь, отпуск, командировка) лицо – его замещающее), и поставщика, в лице экспедитора.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Кладовые для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Учет температурного режима заносить в «Журнал температурно-влажностного контроля».

2.19. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учитывать санитарные правила организации общественного питания, соблюдать требования типовой инструкции по охране труда, мерам пожарной безопасности и технике безопасности при работе на пищеблоке.

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, а также для уборочного инвентаря.

2.21. В помещении пищеблока проводить влажную уборку ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку в соответствии с санитарной программой мойки и дезинфекции МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

2.22. Сотрудники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3. Порядок организации питания работников

3.1. Постановка на питание работников МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры осуществляется приказом директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

3.2. Питание работников организовано один раз в день (обед): второе блюдо.

3.3. Работники обедают в установленный час обеденного перерыва.

3.4. Воспитатели, младшие воспитатели обедают вместе с обучающимися (воспитанниками), в установленное режимом время.

3.5. Питание работников производится из общего котла (без права выноса). Норму питания работников определять соответственно норме питания обучающихся (воспитанников) дошкольного возраста.

3.6. Оплата питания работников производится на основании личного заявления, путем вычета стоимости сырьевого набора продуктов по себестоимости

из суммы начисленной заработной платы. Учет осуществляется в бухгалтерии МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры на основании табеля питания работников.

3.7. Табель питания работников ведет в основном здании – заведующий хозяйством, в структурных подразделениях – руководители структурных подразделений.

3.8. Ответственность за соблюдение порядка организации питания работников несёт в основном здании – заведующий хозяйством, в структурных подразделениях – руководители структурных подразделений.

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

4.1. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры и снабжающей организацией.

4.2. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на ответственного за организацию питания, назначенного приказом директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

5.2. Ежедневно, калькулятор совместно с кладовщиком составляют меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся (воспитанников).

5.3. На следующий день в 08.00 ч. воспитатели передают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах калькулятору, который передаёт на пищеблок эти сведения.

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

5.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) обучающиеся (воспитанники), отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую на основании акта возврата. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, курица, рыба, так как перед закладкой, производимой в 07.30 ч., их дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Если на завтрак присутствует больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие приемы пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с количеством прибывших детей. Ответственный за организацию питания составляет акт выдачи продуктов с кладовой на пищеблок, где прописывает необходимое количество продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости, бухгалтером. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (товарные накладные, меню-требование) в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. Оплата продуктов питания осуществляется за счет средств родительской платы.

5.9. Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится бухгалтерией МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней фактического присутствия детей должно соответствовать с количеством детей в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.10. В течение месяца, в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже дневного размера родительской платы. В случае, если, стоимость дневного рациона на одного ребенка, превышает дневной размер родительской платы, расходы на оплату продуктов питания возмещаются за счет средств Субсидии на иные цели (код субсидии 015112262).

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры, главного бухгалтера.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.05.2023 г. и действует до принятия нового.