

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 32 Дзержинского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 32)

Введено в действие

приказом заведующего
МОУ детского сада № 32
от «11» января 2021 г. № 5
заведующий МОУ детского сада № 32
О.Ю.Капитанова
« 11 » 2021 г.



Утверждено

на Совете МОУ детского сада № 32
здание № 1 ул. Космонавтов 30а
протокол от «11» января 2021 г. № 3,
председатель
Совета МОУ детского сада № 32
Л.В.Мишутина
« 11 » 2021 г.

ПОРЯДОК

11.01.2021. № 01 - 04 - 01

г. Волгоград

ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящий порядок организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 32 Дзержинского района Волгограда» (далее – Порядок, МОУ) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», Приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста.

1.2. Основной целью Порядка является формирование алгоритма взаимодействия МОУ и организации общественного питания - исполнителя контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ (далее – контракт, исполнитель контракта) по обеспечению воспитанников качественным питанием в рамках договорных обязательств в новых условиях.

1.3. Порядок определяет обязанности и ответственность МОУ и исполнителя контракта, а также особенности их взаимодействия.

2. Взаимодействие МОУ и исполнителя контракта при организации питания воспитанников

2.1. Организация питания в МОУ осуществляется совместно представителями исполнителя контракта и штатными работниками МОУ.

2.2. Питание воспитанников обеспечивается в соответствии с единым утвержденным двадцатидневным меню, которое является неотъемлемой частью контракта.

Двадцатидневное меню и технологические карты на каждое блюдо, с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов, по формам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утверждается исполнителем контракта и согласуется руководителем МОУ в двух экземплярах, один из которых хранится и используется на пищеблоке представителем исполнителя контракта, а другой – у ответственного лица МОУ, отвечающего за организацию взаимодействия с исполнителем контракта.

2.3. Исполнитель контракта на основании утвержденного двадцатидневного меню ежедневно предоставляет МОУ меню на текущий день с указанием выхода блюд с учетом возраста детей, режима пребывания и специфики работы группы (для детей раннего возраста 1-3 лет (5-ти часовой, 10,5 - 12 часовой режим пребывания); для детей дошкольного возраста 3-7 лет (5-ти часовой, 10,5 -12 часовой, 24-часовой режим пребывания); для детей с аллергодерматозными заболеваниями раннего возраста 1-3 лет (10,5 -12 часовой режим пребывания); для детей с аллергодерматозными заболеваниями дошкольного возраста 3-7 лет (10,5 -12 часовой режим пребывания).

После письменного согласования с руководителем МОУ ежедневное меню размещается исполнителем контракта рядом с пищеблоком на информационном стенде по организации питания.

2.4. Ответственный за организацию питания воспитанников МОУ контролирует размещение копий ежедневного меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

2.5. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденными руководителем МОУ.

При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по таблице учета посещаемости. Количество и объем выданных порций по группам фиксируются в ведомости выдачи готовой продукции.

3. Обязанности и ответственность работников МОУ при организации питания воспитанников

3.1. Руководитель МОУ назначает и утверждает приказом:

- ответственного за организацию питания в МОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников;

- бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя контракта, осуществляющую контроль качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;

- комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности.

3.2. Руководитель МОУ утверждает:

- режим приема пищи по возрастным группам;
- график выдачи готовых блюд;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;
- инструкцию по обработке столов;
- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств.

3.3. Ответственный за организацию питания в МОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников, (далее – Ответственный) в соответствии с данным Порядком:

3.3.1. Осуществляет ежедневное ведение табеля учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий.

3.3.2. Обеспечивает ежедневное предоставление (не позднее 14.00 часов) исполнителю контракта заявки на питание воспитанников на следующий рабочий день по форме согласно приложению к контракту;

3.3.3. Вносит изменения (проводит корректировку не позднее 8.30 часов) по количеству присутствующих детей на текущий день для корректировки количества порций блюд (за исключением завтрака).

3.3.4. Обеспечивает ежедневно по итогам оказания услуг за текущий день заполнение абонементной книжки (согласно приложению № 5 к контракту), подписание в двухстороннем порядке талона и корешка абонементной книжки (корешок талона подписывается ответственным представителем исполнителя и остается в МОУ, талон подписывается Ответственным и передается исполнителю контракта).

Корешки талонов служат отчетным документом по исполнению контракта, в конце текущего месяца с ежемесячным отчетом по количеству предоставленных услуг за текущий месяц передаются руководителю МОУ (в соответствии с приложением №1 к контракту).

3.3.5. Присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, проводит контрольное взвешивание готовых блюд.

3.3.6. Контролирует:

- предоставление исполнителем контракта ежедневных меню с указанием массы порций каждого блюда по всем приемам пищи, калорийности блюд и дневного рациона, в целом, для каждой возрастной группы МОУ; обеспечивает их подписание и размещение

копий меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников;

- оказание услуг исполнителем контракта по организации питания в МОУ (запрашивает у Исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленных предприятием-изготовителем, на их соответствие нормативно-технической документации);

- обеспечение исполнителем контракта надлежащего содержания помещений пищеблока, складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, требованиями пожарной и электробезопасности;

- выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителем контракта;

3.3.7. Осуществляет ежедневный осмотр работников МОУ и исполнителя контракта (по согласованию), участвующих в приеме продуктов, приготовлении и раздаче пищи, с отметкой о допуске к работе в гигиеническом журнале (сотрудники) согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 1).

3.3.8. Координирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах.

3.3.9. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах.

3.3.10. Разрабатывает и своевременно предоставляет на утверждение руководителю МОУ инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкцию по обработке столов; инструкцию по разведению дезинфицирующих средств и др.

3.3.11. Запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока (личные медицинские книжки), а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля).

3.3.12. Организует совместно с педагогами и родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

3.3.13. Обеспечивает предоставление в установленном порядке в территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда необходимой информации об организации питания воспитанников в МОУ.

3.3.14. Ведет следующую документацию по организации питания в МОУ:

- табель учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

- бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;

- учет корешков талонов по исполнению контракта;

- ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.4. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

3.4.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

3.4.2. Осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;

- наличием суточных проб;

- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

3.4.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

3.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением об административно – общественном контроле за организацией питания:

3.5.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ осуществляет:

- плановый контроль за организацией питания воспитанников, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;

- внеплановый контроль за организацией питания воспитанников, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

Данный Порядок вводится в действие с 11.01.2021г.

В данный Порядок могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Порядок разработан заведующим и старшей медицинской сестрой МОУ детского сада № 32.

Срок действия Порядка: до замены новым.

- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.4. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

3.4.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

3.4.2. Осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;

- наличием суточных проб;

- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

3.4.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

3.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением об административно – общественном контроле за организацией питания:

3.5.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ осуществляет:

- плановый контроль за организацией питания воспитанников, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;

- внеплановый контроль за организацией питания воспитанников, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

Данный Порядок вводится в действие с 11.01.2021г.

В данный Порядок могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Порядок разработан заведующим и старшей медицинской сестрой МОУ детского сада № 32 .

Срок действия Порядка: до замены новым.

приложение № 2
к приказу от 11.01.2021г. № 25

Утверждаю
Заведующий
МОУ детского сада № 32
/О.Ю.Капитанова/

**План-график
контроля за организацией и качеством питания в МОУ детском саду № 32**

Вид контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
Наблюдение за соблюдением санитарных норм питания	Медсестра	Ежедневно	20-дневное меню	Анализ меню
	Заведующий	Ежедневно		
Бракераж готовой продукции	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции» Суточные пробы	Методика органолептической оценки пищи
	Бракеражная комиссия	Ежедневно		
Наблюдение за соблюдением сроков годности и своевременного использования просрочившихся продуктов	Медсестра Заведующий хозяйством	Ежедневно	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	Анализ, учет
	Заведующий	1 раз в квартал.	Акт	Анализ
Наблюдение за соблюдением температурного режима хранения продуктов в холодильниках	Медсестра	Ежедневно	«Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании»	Осмотр, ведение журнала
Наблюдение за соблюдением правил и требований транспортировки продуктов	Медсестра Заведующий хозяйством	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение

Контроль пресечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Медсестра	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
Укладка блюд	Медсестра	Ежедневно	Акт 1 раз в квартал	Анализ документации взвешивание продуктов
Выполнение технологических требований приготовления блюд	Медсестра	Ежедневно		Наблюдение
Форма выхода продукта (вес, объем)	Медсестра	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт	
Санитарное состояние пищеблока, кладовых. выполнения требований санитарных правил хранения сыпучих продуктов на складе	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
	Заведующий Представитель родительской общественности	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
	Заведующий хозяйством	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
Контроль за сбором и хранением случайных проб	Медсестра Представитель родительской общественности (1 раз в полгода)	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
Соблюдение балансированность пищевого рациона	Медсестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
	Заведующий Представитель родительской общественности	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками	Медсестра	Ежедневно	«Гигиенический журнал »	Осмотр, запись в журналах
	Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
Наблюдение	Медсестра	Ежедневно	-	Оперативный

График режима питания	Заведующий Представитель родительской общественности	1 раз в квартал	Акт	контроль
Организация питьевого режима	Медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
Качество и безопасность готовой продукции сырья при поступлении в детский сад	Медсестра	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» Акт периодически	Анализ документации
	Заведующий Представитель родительской общественности	1 раз в 10 дней 1 раз в квартал		
Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий Медсестра Старший воспитатель Заведующий хозяйством	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
Организация питания в воспитательном процессе организация приема пищи в группах; наблюдение режима питания создание условий, ответственное за соблюдение (ответственным и гигиеническим требованиям) наблюдение за соблюдением гигиенических требований	Заведующий	1 раз в квартал	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы, дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
	Старший воспитатель	1 раз в месяц		
	Представитель родительской общественности	1 раз в месяц		
	Медсестра	1 раз в неделю	Акт	
	Заведующий хозяйством	1 раз в квартал		
Заведующий	1 раз в квартал			

приложение № 3
к приказу от 11.01.2021г. № 25

Утверждаю
Заведующий
МОУ детского сада № 32
/О.Ю.Капитанова/

График выдачи кипяченой воды с пищеблока

Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группы контролируется ежедневно шеф поваром и старшей медицинской сестрой.

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 4 раза в день:

* 7.20 – 7.30 час, воспитателям

* 10.00 – 11.00 час., помощникам воспитателей (в зависимости от возраста детей)

* 13.00 - 13.20 час., помощникам воспитателей

* 15.00 - 16.00 час., помощникам воспитателей

Исполнение, исполнение, исполнение
поименно и персонально
Заместитель МОУ "Средняя школа № 32") ИИСТАН
О. Ю. Канатбаева

