

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 83 общеразвивающего вида" г. Печора



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАДОУ "Детский сад № 83"

Г.А.Демидова

29 января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом

от «29» января 2021 г. № 14

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 83 общеразвивающего вида" г. Печора

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 83 общеразвивающего вида» г. Печора (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 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», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32, Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г., «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» (утв. Минздравом СССР 13.03.1987 № 4265-87, № 11-4/6-33), настоящим положением, локальными актами Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ "Детский сад № 83" (далее – учреждение), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников учреждения.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе собственного пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом директора из числа административного, педагогического и обслуживающего персонала учреждения.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации воспитательно-образовательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями действующего законодательства предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг».

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- положение о бракеражной комиссии;
- журнал по отбору суточных проб;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

– оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в учреждении;

– проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

2.1. Воспитанники получают сбалансированное 4-разовое питание в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным законодательством Российской Федерации.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным ответственным за составление меню, утвержденным директором Учреждения.

2.4. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.5. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по исключению некоторых продуктов из рациона питания, необходимо предусмотреть замену этих продуктов или увеличения нормы другого блюда.

2.8. Для детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

2.9. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. Временное хранение таких блюд и их последующий разогрев обеспечивать на пищеблоке учреждения, используя холодильник и микроволновую печь, установленные в комнате приёма пищи персонала. Питание осуществляется на группе, которую посещает ребёнок.

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором Учреждения, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за составление меню в учреждении составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещая в доступных для родителей местах следующую информацию:

- ежедневное меню питания на сутки для возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.14. Ежедневно ответственным за составление меню работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения воспитанников Учреждения и меню-требование.

2.15. Работник, ответственный за составление меню, а в его отсутствие директор обязан:

- контролировать закладку основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе;
- контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы;
- проводить мониторинг выполнения натуральных норм питания детей;
- анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;
- ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребления продуктов;
- ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии.

2.16. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.17. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.18. Ответственность за организацию питания детей в Учреждении возлагается на директора.

2.19. Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

2.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.21. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.22. В целях профилактики гиповитаминоза, в период подъема заболеваний, как правило, в осенний и весенний период, непосредственно перед раздачей, работником пищеблока (поваром) осуществляется С-витаминация III-го блюда.

2.23. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду - поварам, заведующему хозяйством:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность заведующий хозяйством и представитель поставщика;
- обнаруженные некачественные продукты, их недопоставка или недостача оформляются актом, который подписывает, назначенная директором детского сада, комиссия из работников детского сада и представитель поставщика;
- получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – заведующий хозяйством;
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 16.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

2.24. В целях организации контроля за приготовлением пищи создается бракеражная комиссия.

2.25. Поварам предписывается строго соблюдать технологию приготовления блюд.

2.26. Во время проведения контроля, поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

2.27. Заведующий хозяйством ежемесячно производит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

2.28. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;

- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объемов;

- медицинскую аптечку.

2.29. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.30. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

2.31. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. 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.

3.5. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед в группах раннего возраста осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подает второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Подача блюд и прием пищи в обед в дошкольных группах осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.10. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

3.11. В группе раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают.

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

4.1. К началу учебного года директором Учреждения издаётся приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств. Порция для бракеража и оставления суточной пробы списывается на сад.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

5.3. Ответственность за контроль и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья несут директор и кладовщик.