

ПРИНЯТО:
на заседании
Управляющего совета
протокол № 13
от 30.12.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №264»
от 30.12. 2020 г. № 174/1-осн.
_____ Ишутина О.В.

Положение
об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №264»
(МАДОУ «Детский сад №264») (новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №264» (новая редакция) (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №264».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №264» (далее - Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

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

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии с режимом дня возрастных групп Учреждения. При организации питания учитываются

возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.1.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным меню «Основное организованное меню муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №264», разработанным для двух возрастных категорий: детей от 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.1.3. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

За счет отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

2.1.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будете соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

2.1.5. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого воспитанника.

2.1.6. Основное организованное меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в Учреждении организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). Образец меню утвержден приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №11).

2.1.8. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических (сезонам осень-зима, весна-лето) особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию в рационе питания основных пищевых веществ.

2.1.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню может использоваться продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.1.10. В Учреждении размещается в доступных местах для родителей (информационные стенды, группы) и детей следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №6.

2.1.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

2.2. При организации питания детей, нуждающихся в диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

2.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

2.2.3. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

2.2.4. В Учреждении питание детей, нуждающихся в диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) ребенка, для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции пользоваться холодильником, разогревать в микроволновой печи (при наличии).

2.3. Питьевой режим в Учреждении, соблюдается с соблюдением следующих требований:

2.3.1. при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, с дозированным розливом упакованной воды (с помпой для бутылированной воды), кипяченой воды должны быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а так же отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.3.2. Бутилированная вода размещается в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Санитарная обработка помпы не реже одного раза в три месяца.

2.3.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи проводиться не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается, время смены кипяченой воды отмечается в графике (ведение которого осуществляется в произвольной форме).

2.4. Помещение для приготовления пищи оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

2.4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №2).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

3. Общие требования

3.1. Учреждение должно проводить производственный контроль, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

3.2. Прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, в Учреждении осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

3.3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с основным меню по технологическим документам, в том числе карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим Учреждением. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах (картах).

3.4. Назначенное ответственное лицо, должно проводить ежедневный осмотр работников пищеблока и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты заносятся в гигиенический журнал (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Работники с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и по решению заведующего Учреждением могут быть переведены на другие виды работы.

3.5. При составлении рациона питания учитываются рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет (Приложение №7, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Составленный повседневный рацион питания (основное организованное меню) фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по

утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- на ужин, по результатам мониторинга, в меню допускается убавление количества детей.

3.7. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.8. На каждое блюдо основного организованного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

3.9. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

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

4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения 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 Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день

организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. 4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Контроль за организацией питания детей

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей на основании производственной программы контроля (ежегодно утверждаемой заведующим Учреждения).

5.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов;

- 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.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении возможно осуществление общественного контроля, к участию в котором привлекается родительская общественность

6. Разграничение компетентности по вопросам организации питания в Учреждении

6.1. Заведующий Учреждением:

- создает условия для организации питания детей;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов об организации питания воспитанников на родительских собраниях, совещаниях при заведующем, заседаниях Управляющего совета;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания воспитанников.

6.2. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает пищеблок и группы достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.3. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностных инструкций;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

6.4. Воспитатели:

- осуществляют в рамках своей компетенции мониторинг организации питания воспитанников;

- ежедневно предоставляют заявку (количество воспитанников) по заполненному табелю учета воспитанников;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

- выносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета предложения по улучшению питания воспитанников.

6.5. Заместитель заведующего по УВР и старший воспитатель:

- проводят контроль за организацией питания воспитанников на группах (в соответствии с «Положением о внутриучрежденческом контроле в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №264»).

6.6. Родители (законные представители или лица их заменяющие) воспитанников:

- предоставляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

- сообщают воспитателю о болезни или временном отсутствии ребенка в Учреждении;

- сообщают о наличии у ребенка аллергических реакций на продукты питания и медикаменты;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыка здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания в Учреждении;

- знакомятся с десятидневным и ежедневным меню.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в Учреждении заслушиваются на совещаниях при заведующем, заседаниях Управляющего совета, Общих и групповых родительских собраниях (по мере необходимости, но не реже одного раза в год).

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с

требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).