

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового
коллектива МАДОУ ДС №5
Протокол от «04» 02 2020 № 01



О.А.Суховий

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №5 города Белогорск»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 города Белогорск» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 города Белогорск».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №5 города Белогорск» (далее ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях дошкольного образовательного учреждения.

1.3. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.4. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в учреждении.

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

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника учреждения.

1.7. 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.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации продуктов т готовых блюд

2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку (бракеражных) сырых продуктов осуществляет кладовщик, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

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

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

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

2.6. Работники пищеблока 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.

2.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, 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. 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.

2.8. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить в рабочее время.

2.9. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством.

2.10. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

2.11. Приготовление блюд осуществляется в соответствии технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

2.12. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста (для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет) должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.6. На родительских собраниях работники ДОУ рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

3.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию детского сада.

4.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на руководителя ДОУ и медицинскую сестру.

4.3. ДОУ совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

4.4. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

4.5. Воспитанники, посещающие ДОУ получают четырехразовое питание при 10-ти часовом пребывании детей в детском саду.

4.6. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей

в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного руководителем ДООУ.

4.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором.

4.8. 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

4.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем запрещается.

4.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.12. Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. 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. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

4.17. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витаминов вводят после охлаждения, непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

4.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. 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).

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

5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года руководитель ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, ежедневно, с 08.00 до 09.00 утра.

6.3. 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.

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

-мясо, кури, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефrostируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

6.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Администрации города Белогорска Амурской области.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель ДОО. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОО и внепланово.

7.2. Руководитель ДОО:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;

контролирует организацию доставки продуктов в ДОО, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8. Финансирование расходов на питание детей в ДОО

8.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств и частично за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

8.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО, мониторинга цен на продукты питания.

8.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДОО, главного бухгалтера МКУ КОДМ г. Белогорск.

9. Отчетность

9.1. Руководитель ДОО осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового

коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10. Ведение специальной документации по питанию

10.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

10.2. Примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем учреждения.

10.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

10.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

10.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

10.6. Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

10.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

10.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

11. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

- 11.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:
- подать заявление на обеспечение своих детей бесплатным или льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативно правовыми актами;
 - вносить в установленном порядке в администрацию ДОУ предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного самоуправления;
 - знакомится с примерным десятидневным и ежедневным меню, ценами на поставляемые продукты;
 - принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления по вопросам питания воспитанников;
 - оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания воспитанников строго в соответствии с действующим законодательством;

- 11.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:
- своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику о болезни воспитанника или о его временном отсутствии, для снятия его с питания, на период его физического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника с предоставлением подтверждающих документов;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и питания.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его заведующим ДОУ и согласования с общим собранием трудового коллектива.

12.2. В настоящее положение при необходимости могут вноситься изменения и дополнения, которые утверждаются заведующим ДОУ в установленном порядке.