

	УТВЕРЖДАЮ: Заведующий МА ДОУ «Детский Сад комбинированного вида №56» АГО Н.Н. Махнева Приказ от <u>08.09</u> 2019 г. № <u>44</u>
--	---

Положении об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении « Детского сада комбинированного вида №56» Асбестовского городского округа

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с ст.37 Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273, нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с последующими изменениями и дополнениями./, Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п.4.5. Устава детского сада.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37) ответственность за организацию питания несет руководитель образовательной организации, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работников пищеблока, педагогов, младших воспитателей медсестру, заведующего складом /.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в детском саду №56, разработанный с целью создания оптимальных условий для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

1.4. Детский сад обеспечивает трехразовое рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.

1.5. Основными задачами организации питания детей в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

2.2 В детском саду должно быть предусмотрено место для питания детей (в групповых комнатах).

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих детский сад, определяются санитарно-

эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 (п.13).

2.4.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2.4.2. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.4.3. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

2.5. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3. Условия, сроки хранения продуктов.

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях СанПиН 2.4.1.3049-13 (п.14).

4. Организация приготовления питания на пищеблоке.

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Дети дошкольного учреждения получают трехразовое питание, обеспечивающее 80 - 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, уплотненный полдник — 30-35%.

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

4.5. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным приказом заведующего и согласованного с Роспотребнадзором, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет.

4.6. На основании примерного меню медицинской сестрой ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста и ведомости на выдачу продуктов со склада.

4.7. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется новое меню, заведующий издает приказ с указанием причины.

4.7. Для детей в возрасте от 1 года 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.

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

4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка (на сайте детского сада), вывешивая меню на стенде в главном фойе утвержденное заведующим детского сада, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.10. Ежедневно ответственным за питание в группах (воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости детей.

4.11. Ежедневно ответственным за питание сотрудников ведется учет сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

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

4.13. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом заведующего. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

4.15. Для детей с ОВЗ, детей – инвалидов имеющими особенности в питании и рекомендации медицинских работников, детей с аллергическими реакциями, с индивидуальной непереносимостью отдельных продуктов питания подтвержденных справками, выписками из истории болезни составляется отдельное меню.

5. Организация питания детей в группе.

5.1. Работа по организации питания детей в группе 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 заведующим детского сада.

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

5.4. Пред 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 в отсутствии детей;
- 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 детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

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

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, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

- 6.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.
- 6.3. Ежедневно ответственный за питание в детском саду направляет заявку на организацию питания воспитанников. Списки ежедневно с 8.00 до 12.00 часов утра, подаются педагогами медсестре или ответственному по питанию.
- 6.4. На следующий день, в 8.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.8. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольной группе.

7.1. Заведующий детского сада:

- несет ответственность за организацию питания детей в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом детского сада, Положением об организации питания в детском саду;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственного за организацию питания в детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания детей на родительских собраниях в группах, на заседаниях Наблюдательного совета, на общих родительских собраниях детского сада.

7.2. Ответственный за организацию питания в детском саду – медицинская сестра:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- проверяет табеля посещаемости детей;
- предоставляет указанные табеля посещаемости в бухгалтерию детского сада для расчета размера родительской платы, необходимых для обеспечения детей питанием;
- составляет ежедневное меню, в котором учитывается количество детей охваченных питанием;
- координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством дошкольного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

7.3. Воспитатели детского сада:

- ведут контроль за своевременную оплату за ребенка;
- ежедневно представляют в столовую заявку для организации питания на количество детей на следующий день;
- не позднее 12 часов утра в день питания уточняет представленную накануне заявку;
- ведет ежедневный табель учета посещаемости;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания детей;
- выносит на обсуждение на заседаниях Наблюдательного совета, педагогического совета, совещания при заведующем предложения по улучшению питания.

7.4. Родители (законные представители) детей обязаны:

- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакций, индивидуальной непереносимости продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7.5. Родители (законные представители) детей имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания детей лично, через родительские комитеты и иные коллегиальные органы управления ;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления по вопросам организации питания детей.

8. Производственный контроль при организации питания в детском саду.

8.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 – 13, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

8.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

8.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей детского сада в рамках работы Бракеражной комиссии по контролю за организацией питания в детском саду.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 709346372946738420135056007448981155039651512587

Владелец Махнева Наталья Николаевна

Действителен с 07.06.2023 по 06.06.2024