

ПРИНЯТО

на Общем собрании работников
МАДОУ «ДС «Загадка»
Протокол № 2 от 01.09 2020г.

на Общем собрании работников
Филиала МАДОУ «ДС «Загадка»
«Дети Арктики»
Протокол № 2 от 01.09 2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
МАДОУ «ДС «Загадка»
И.И.Гайдадина
приказ № 19 от 01.09 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МАДОУ «ДС «Загадка»
и Филиале МАДОУ «ДС «Загадка» «Дети Арктики»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (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», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Санитарных правил 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Санитарных правил 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования для образовательных организаций (детские сады, школы) в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» Уставом МАДОУ «ДС «Загадка».

1.2. В целях обеспечения безопасности и безвредности при осуществлении питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «ДС «Загадка» и Филиале МАДОУ «ДС «Загадка» «Дети Арктики» (далее – Учреждения), несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в Учреждениях; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в Учреждениях.

2. Задачи.

Основными задачами организации питания детей в Учреждениях являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным, безопасным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждения, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются дополнительными термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

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

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, прокипяченной не менее пяти минут и охлажденной до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Условия ее хранения не более трех часов.

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

4.1. В Учреждениях разрабатывается примерное меню для возрастных групп (до 3-х лет, от 3-х до 8-ми лет) на 20 дней, которое утверждается руководителем.

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

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

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

4.5. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню на каждый день.

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

4.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.8. Каждое блюдо готовится в соответствии с технологической картой. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроэлементами предусмотрена витаминизация третьего блюда. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.10. В доступных для родителей (законных представителей) местах (приемных) размещается информация о ежедневном меню основного питания на сутки по возрастным группам, рекомендации по организации здорового питания детей. На родительских собраниях работники Учреждений рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.11. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

4.12. Ответственный за питание (диетическая сестра), назначенный приказом руководителя, ежедневно осуществляет учет питающихся детей.

4.13. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 часов утра подают педагоги.

4.14. На следующий день в 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах диетсестре, которая вносит изменения в меню-раскладку.

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

4.16. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.17. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждениях, 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.

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

4.19. 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.).

4.20. 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.

4.21. Пища готовится на каждый прием и реализуется не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

5. Выдача готовой пищи

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

5.4. Младший воспитатель получает готовые блюда на количество пришедших детей.

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

6. Контроль организации питания

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции работником пищеблока осуществляется отбор суточной пробы блюд в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) в объеме одной порции.

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

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

6.5. Руководитель Учреждения:

- 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 Учреждения, 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.

7. Отчетность

7.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.2. Расходы, связанные с питанием детей, включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

7.3. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.