

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
"Центр развития ребенка- детский сад № 87» г. Сыктывкара

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
Протокол № 2
« 03 » февраля 2021 год

СОГЛАСОВАНО:

Советом родителей
Протокол № 2
от 02.02.2021г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАДОУ «ЦРР- д/с № 87
Литвиновская Е.А.

«03 » февраля 2021 (приказ № 14 от 03.02.21)



Положение
об организации питания воспитанников
в МАДОУ «ЦРР- д/с №87»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центра развития ребенка-детский сад № 87» г. Сыктывкара (далее - учреждение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 ст.79 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Постановлением АМО ГО «Сыктывкар» от 29.03.2016г № 3/689 «О размере родительской платы за уход и присмотр за детьми в муниципальных образовательных учреждениях, находящихся на территории МО ГО «Сыктывкар» (с дополнениями и изменениями), Уставом учреждения.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания воспитанников учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Основная цель: удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;
- повышение качества работы по организации питания в учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания учреждения.

3. Организация питания в учреждении

3.1 Правильная организация питания воспитанников в учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- проведение необходимой санитарно - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах.

3.2 Организация питания в учреждении возлагается на руководителя. Непосредственное руководство осуществляет шеф - повар.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным руководителем, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых

веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20 %- обед -35%- полдник 15%, ужин - 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.6. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.7. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», таблицей № 11 замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Составление (представление) меню-раскладка производится в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания учреждения составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассированные, тушение, приготовление на пару, приготовление. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. В учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.12. Пищеблок учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.13. 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.

3.14. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.15. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, 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.

3.16. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники).

3.17. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.20. Доставка продуктов питания в учреждение осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика)

3.21. При получении продуктов питания кладовщик проверяет соответствие количества ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража сырой продукции.

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

3.23. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

4. Организация питания воспитанников в группах

- 4.1 Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:
- в соблюдение СанПин обеспечения безопасности условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи
 - в организации питьевого режима.
- 4.2 Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором учреждения.
- 4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Для организации питания в каждой группе выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу группы. Для персонала должна быть отдельные наборы посуды
- 4.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:
- проветривать помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- 4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет
- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещено нахождение воспитанников в обеденной зоне
- 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо
- подается первое блюдо
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления блюда, мл. воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по его окончании, мл. воспитатель убирает со столов тарелки из –под первого блюда;
- подается 2 блюдо, далее прием третьего блюда.

4.9. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно 4.10. В группах воспитанников раннего возраста, у которых не сформирован самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

5 Организация питания воспитанников с пищевой аллергией

5.1. Для организации питания детей, имеющих пищевую аллергию в Учреждении применяется замена продуктов на основании справки от врача аллерголога с указанием конкретных продуктов и письменного заявления от родителей. Справка от врача обновляется ежегодно.

5.2. Данные о детях с пищевой аллергией имеются в группах, у медицинской сестры, на пищеблоке. Ответственный за организацию питания для детей с пищевой аллергией несет шеф – повар.

6. Организация питания воспитанников в адаптационный период

6.1. На весь адаптационный период дети обеспечиваются сбалансированным питанием в зависимости от длительности пребывания воспитанников.

6.2. Учет питания в адаптационный период осуществляется, как в обычной группе, не зависимо от приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.3. Родители, дети которых приняты в учреждение на полный день, но проходят адаптацию, имеют право написать заявление о предоставлении возможности посещения в пределах 3-3.5 часов без питания с целью привыкания ребенка к д/с.

6.2. Продолжительность адаптационного периода не более 30 дней

7. Порядок учета питания воспитанников.

7.1. Ежедневно воспитателем ведется учет пришедших воспитанников и питающихся с занесением данных в журнал учета посещаемости, с последующим переносом данных в папку « Табеля учета» компьютера ответственного за ведения табелей учета (до 9.00)

7.2. С учетом того, что меню- требование планируется накануне, а воспитанником пришло меньше, чем было в предыдущий день, то возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню- требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, птица, печень(если они прошли тепловую обработку), продукты, у которых срок реализации и не позволяет их дальнейшее хранение.

7.3. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

7.4. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требовании, в группах полного дня.

8. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

8.1. Поставки продуктов в учреждение осуществляют на основании заключенных договоров снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке установленного законодательством Российской Федерации.

8.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению учреждения всем ассортиментом продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между учреждением и снабжающей организацией.

8.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

8.4. Продукты питания, поставленные поставщиком, ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, не принимаются у экспедитора.

8.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, для того чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме.

Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервных запасов продуктов.

8.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в учреждение подлежит согласованию с руководителем учреждения. При несоблюдении этих условий, а так же, 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 направить поставщику письменную претензию.

9. Контроль за организацией питания воспитанников

9.1. Контроль за организацией питания осуществляет руководитель учреждения и шеф-повар.

9.2. Организация питания за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется

в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения» согласно Программы производственного контроля.

9.3. Система контроля включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и др.), а также овощей и фруктов - в соответствии с 10 циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- 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, соблюдение сроков реализации и др.;
- исправность технологического оборудования;
- организация питьевого режима;

9.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекается Совет родителей.

10 Организация питания воспитанников с ограниченными возможностями здоровья

10.1. Воспитанники с ОВЗ обеспечиваются 2-х разовым бесплатным питанием: завтрак и обед.

10.2. Для получения льготы по снижению родительской платы за присмотр и уход родители

(законные представители) детей с ограниченными возможностями здоровья должны предоставить в МАДОУ «ЦРР- д/с № 87» следующие документы:

- заявление
- заключение психолога –медико- педагогической комиссии;
- копия паспорта заявителя;
- копия справки с места регистрации по месту пребывания на территории МО ГО «Сыктывкар»;
- СНИЛС родителя (законного представителя) с которым заключен договор Об образовании.

11 Отчетность и делопроизводство

11.1. Шеф- повар осуществляет ежемесячный анализ выполнения организации питания воспитанников

по натуральным нормам питания;

11.2. Отчеты по организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (общего собрания трудового коллектив, Совета родителей и др.) на реке 1 раза в год.