

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной организации
МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»

Г.В. Хоромняк
39.07.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»

Н.А. Паймухина
Приказ №153 от 30.07.2021

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»

Принято с учетом
мнения председателя
Совета родителей
МАДОУ ДСКВ
«Рябинушка»
О.А. Боцян

2020 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам дошкольного образования»;
 - Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3. 1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,
 - уставом МАДОУ ДСКВ «Рябинушка»;
- другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- 1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ;
- 1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- 1.2.3. порядок организации и учета питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- 1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- 1.2.5. деятельность бракеражной комиссии;
- 1.2.6. ответственность и контроль за организацией питания в ДОУ;
- 1.2.7. порядок финансирования расходов на питание в ДОУ;
- 1.2.8. перечень документов по организации питания в ДОУ.

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется сторонней организацией (далее - Оператор питания) на основании заключенного договора (контракта).

1.4. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения вводится как обязательное для исполнения всеми:

- работниками ДОУ;
- работниками оператора питания (пищеблока);
- медицинским работником.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

2.1. Целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим физиологическим потребностям ребенка согласно

возрасту;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Создание условий для организации качественного, безопасного питания воспитанников, отвечающего физиологическим потребностям воспитанников;
- 3.3. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.4. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.6. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ.

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

4.1. ДОУ организует питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между административным персоналом ДОУ, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями, медицинским работником определено должностными инструкциями.

4.3. Заведующий ДОУ осуществляет контроль за работой сотрудников, а также контроль за оператором питания.

4.4. Разграничение обязанностей по организации питания определено в договоре (контракте) с оператором питания.

4.5. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.6. 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.

4.7. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4.8. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.9. 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.

4.10. Ежедневно перед началом работы медицинский работник, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.11. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

4.12. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома

родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. Примерное меню утверждается руководителем оператора питания, а также согласовывается с руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой в форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены:

молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.7. При отсутствии, каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.8. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных, способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке нитевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.10. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после

охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке ДОО запрещенных блюд;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Отбор суточной пробы 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) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды 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°C до +6°C.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6.4. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

5

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.43590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДОУ

8.1. Перед началом учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в табелях посещаемости.

8.3. Ежедневно воспитатели ведут учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 07.30.

8.7. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

9.1. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет внебюджетных средств.

9.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОУ на основании табелей посещаемости воспитанников, которые заполняются воспитателями групп.

9.4. Расходы по обеспечению питанием воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается постановлением администрации ПГО.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ

10.1. Организация контроля питания в ДОУ основывается на действующем законодательстве РФ, в том числе на СанПиН 2.3/2.43590-20, методических рекомендациях «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: руководитель ДОУ, заместитель руководителя ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

10.3. В ДОУ разрабатывается план мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Организация, с которой заключен договор об организации питания в ДОУ, обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания; состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) —осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медицинский работник ДОУ осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену

приема пищи, оформление блюд;

-технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно):

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников; работниками ДОУ.

10.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже раза в год на общем родительском собрании или Совете родителей.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

11.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ и за контроль организации питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административных совещаниях, заседании Совета родителей;

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока;

- контролирует соблюдение требований СанПиНа;

- контролирует выполнение ООО «Комбинат общественного питания» обязательств по договору на организацию питания.

11.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в

ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности ДОУ по организации питания воспитанников.

12.2. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников ДОУ;
- положение об административном контроле качества питания в ДОУ;
- положение о бракеражной комиссии в ДОУ;
- приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в ДОУ;
- приказ об организации питьевого режима в ДОУ;
- договор (контракт) на организацию питания в ДОУ;
- примерное 15-тидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.