

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Киселевского городского округа
детский сад №65 комбинированного вида «Родничок»
(детский сад 65)

Согласовано:
Педагогический совет

Протокол №2 от 10.01.2023 года

Утверждаю
заведующий _____ Е.К. Касаджик

Введено в действие
приказ №10/З-лс от 12.01.2023 года



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Киселевского городского округа детском саду №65 комбинированного вида «Родничок»

г. Киселевск, 2023 г

I Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания обучающихся, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Киселевского городского округа детский сад №65 комбинированного вида «Родничок» (далее по тексту - ДООУ).

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в ДООУ являются создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. ДООУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДООУ.

1.5. Организация питания обучающихся (получение, хранение, учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарных норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на заведующего хозяйством, калькулятора ДООУ.

II Порядок организации питания воспитанников в ДООУ

2.1. Обучающиеся получают питание в соответствии со временем пребывания в ДООУ и режимом работы ДООУ. Учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом обеспечения технологическим, холодильным и иным оборудованием.

2.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с примерным меню для двух возрастных категорий детей - с 1,5 лет до 3 лет, с 3 лет до 7 лет, на основе физиологических потребностей детей.

2.3. Примерное меню составляется по дням недели на 10 дней.

При составлении примерного меню руководствуются рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак.

При составлении примерного меню и расчета калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в 10 дней.

2.5. Данные об обучающихся рекомендациями по специальному питанию имеются в группах, на пищеблоке, у калькулятора. В ежедневном меню указываются замена блюд для детей с пищевыми аллергиями.

2.6. Повседневный рацион питания обучающихся в ДООУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказанных продуктов и приведенных выше положений, еженедельно. Меню с указанием объема порций, стоимости детодня размещается на видном месте в приемных групп, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) обучающихся.

2.7. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладке по утвержденной форме, который используется для целей

бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

-количество питающихся от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.8. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню — раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. На каждое блюдо примерного меню в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

В ДОО учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.10. Питание детей в ДОО организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, утвержденной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты

контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО 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.

2.17. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.18. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учитываются санитарные правила организации общественного питания. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО должно находиться в рабочем состоянии.

2.19. В ДОО 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.

2.20. В помещении пищеблока влажная уборка должна проводиться ежедневно, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, 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 допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.22. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.23. В ДОО организован питьевой режим (бутилированная вода). Питьевая вода, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.24. 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 течение месяца.

III Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

2.25. Продукты поставляют в ДОО снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

2.26. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

2.27. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от

приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

1V. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется младшим воспитателем под руководством воспитателя и заключается в следующем:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 3-х лет. Во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; разливают III блюдо; подается первое блюдо; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи, по окончании приема пищи, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда (в группе для детей до 3 -х лет), подается второе блюдо.

4.7. В группах для детей с 1,5 до 3-х лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

V Порядок учета питания

5.1. В начале года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в АИС ДООУ.

5.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в мессенджере Сферум, на основании этих данных калькулятор вносит корректировку в меню — раскладку на текущий день.

5.3. 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. 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 перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, 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.

5.5. 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.

5.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, извлекаемых из АИС ДООУ.

VI Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

6.1. Заведующий ДООУ создает условия для организации питания детей; несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в ДООУ.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, калькулятором, работниками пищеблока, кладовщиком, подсобным рабочим отражаются в их должностных инструкциях.

VII Производственный контроль за организацией питания детей

7.1. В ДООУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

7.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

-обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (соков, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневным меню - раскладкой;

-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 и соблюдение сроков реализации и другие.

VIII Срок действия настоящего Положения

8.1. настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения и действует до принятия нового.