

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ БАЛАКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД № 34 ТЕРЕМОК» г. БАЛАКОВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Принято: На педагогическом совете Протокол №1 от 31.08.2020 г.	Утверждаю: Заведующий МАДОУ детского сада № 34 Т. Н. Сергеева Приказ №98 от 31.08.2020 г.
--	--

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

*Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения - детский сад № 34 «Теремок»
г. Балаково Саратовской области*

Сергеева
Татьяна
Николаевна

Подписано
цифровой
подписью: Сергеева
Татьяна Николаевна
Дата: 2021.09.24
11:47:43 +04'00'

Согласовано: На общем собрании родителей 31.08.2020 г.
--

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в МАДОУ детский сад № 34 города Балаково Саратовской области.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 27 октября 2011 г. N 256, нормами 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», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.3. Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами РФ и настоящим Положением.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ МАДОУ

- 2.1. Организацию питания осуществляется подрядчиком в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.
- 2.2. Подрядная организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом подрядная организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.
- 2.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность,

предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и журналами контроля. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, а также систематически ведется необходимая документация.

2.5. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.6. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.7. 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.

2.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.9. В помещении пищеблока Учреждения проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику

2.10. Работники пищеблока Учреждения 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.

2.11. Медицинские работники учреждения проводят осмотр работников пищеблока на наличие признаков инфекционных заболеваний. Данные учитываются ежедневно в гигиеническом журнале.

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

3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

3.1. Воспитанники учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75–80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед – 30-35%, полдник 10-15%.

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

3.3. Питание воспитанников 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 пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

3.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается заведующим МАДОУ детский сад № 34 города Балаково.

3.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться 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 обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования ТОО Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.8. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у руководителя. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.10. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим, МАДОУ детский сад № 34 города Балаково запрещается. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

3.12. Ежедневно медицинским персоналом и воспитателями групп ведется учет питающихся детей.

3.13. Медицинский персонал ДОО, заведующий, либо член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.15. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия медицинским персоналом и членами бракеражной комиссии ДОО пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.16. Медицинские работники ДОО несут ответственность за правильность осуществление взятия и хранение суточных пищевых проб.

3.17. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ детский сад № 34.

3.18. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей и (или) за счет средств местного бюджета. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

3.19. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией родительская плата не взимается.

3.20. В Учреждении должен быть организован 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.

3.21. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться по назначению врача-педиатра, либо специалистами, имеющими лицензию на осуществление данной деятельности и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32, 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим ДООУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.

4.4. 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;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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 убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9.В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

4.10.Воспитатели по желанию могут обедать группе в другое время. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

5.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1.Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Управлением образования администрации города Балаково, комиссией по контролю за организацией питания МАДОУ детский сад № 34 г.Балаково, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2.Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего МАДОУ детский сад № 34 г.Балаково. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3.Медицинская сестра МАДОУ детский сад № 34 г.Балаково осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4.Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего МАДОУ детский сад № 34 г.Балаково

5.5. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

5.6. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28.

5.7. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение 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 примерным двухнедельным 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 и соблюдение сроков реализации и другие.

5.8. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором могут привлекаться родители (законные представители), члены родительского комитета.

6. АЛГОРИТМ ОРГАНИЗАЦИИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной (оздоровительной) организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода питания.

6.2. На основании полученных документов, руководитель или медицинский работникобразовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом – контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

6.3. Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать воспитателя, младшего воспитателя и работников столовой о наличии в группе детей с заболеваниями – сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия, и др. особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать инструктора по физической культуре, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

6.4. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

6.5. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

6.6. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.