Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №269»
МАДОУ «Детский сад №269»

СОГЛАСОВАНО
на собрании Общего родительского совета
Протокол от 11.12.2020 №3

УТВЕРЖДЕНО
заведующий МАДОУ
«Детский сад №269»
М.Ю. Бехт
Приказ от 23.12.2020
№190/01-09-осн

Бехт Марина Юрьевна
Подписано цифровой подписью: Бехт Марина Юрьевна
Дата: 2021.02.05 16:45:09 +07'00'

Положение
об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №269» (новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №269» (новая редакция) (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», Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №269».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №269» (далее - МАДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МАДОУ.

1.3. МАДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МАДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

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

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МАДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в МАДОУ

2.1. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МАДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.1.2. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с основным меню «Примерное десятидневное меню муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №269»», разработанным для двух возрастных категорий: детей от 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

Меню утверждается заведующим МАДОУ.

2.1.3. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

За счет отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

2.1.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будете соответствовать нормам приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

2.1.5. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого воспитанника.

2.1.6. Примерное десятидневное меню питания составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней) для каждой возрастной группы детей и режима работы МАДОУ. Соответствующим образом в МАДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). Образец меню утвержден приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

2.1.8. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических (сезонам осень-зима, весна-лето) особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию в рационе питания основных пищевых веществ.

2.1.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.1.10. В МАДОУ размещается в доступных местах для родителей (информационные стенды групп) и детей следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №6.

2.1.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

2.1.13. Питание детей, посещающих МАДОУ на условиях кратковременного пребывания определяется фактическим временем нахождения в МАДОУ.

2.2. При организации питания детей, нуждающихся в диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

2.2.1. Для детей, нуждающихся в нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано диетическое питание в соответствие с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

2.2.3. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ.

2.2.4. В МАДОУ питание детей, нуждающихся в диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) ребенка, для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции пользоваться холодильником, разогревать в микроволновой печи (при наличии).

2.3. Питьевой режим в МАДОУ, соблюдается с соблюдением следующих требований:

2.3.1. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, с дозированным розливом упакованной воды (с помпой для бутилированной воды), кипяченой воды должны быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

2.3.2. Бутилированная вода размещается в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Санитарная обработка помпы не реже одного раза в три месяца.

2.3.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи проводиться не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается, время смены кипяченной воды отмечается в графике (ведение которого осуществляется в произвольной форме).

2.4. Помещение для приготовления пищи оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

2.5. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

3. Общие требования

3.1. МАДОУ должно проводить производственный контроль, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

3.2. Прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, в МАДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопродительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МАДОУ не принимаются.

3.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с основным меню по технологическим документам, в том числе карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим МАДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических (документах (картах).

3.5. Назначенное ответственное лицо, должно проводить ежедневный осмотр работников пищеблока и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты заносятся в гигиенический журнал (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Работники с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и по решению заведующего МАДОУ могут быть переведены на другие виды работы.

3.6. При составлении рациона питания учитываются рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет (Приложение №7, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.7. Составленный повседневный рацион питания (примерное меню) фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- 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;
- на ужин, по результатам мониторинга, в меню допускается убавление количества детей.

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

3.9. На каждое блюдо примерного меню в МАДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

3.10. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Продукты поставляют в МАДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ 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 МАДОУ и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МАДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МАДОУ 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.

5. Контроль за организацией питания детей

5.1. В МАДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей на основании производственной программы контроля (ежегодно утверждаемой заведующим МАДОУ).

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

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов;
- 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.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ возможно осуществление общественного контроля, к участию в котором привлекается родительская общественность

6. Разграничение компетентности по вопросам организации питания в МАДОУ

6.1. Заведующий МАДОУ:

-создает условия для организации питания детей;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МАДОУ и настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов об организации питания воспитанников на родительских собраниях, совещаниях при заведующем, заседаниях Управляющего совета;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания воспитанников.

6.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает пищеблок и группы достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- своевременно вносит предложения по улучшению работы пищеблока и групп, связанной с организацией питания воспитанников.

6.3. Повар и работники пищеблока:
- выполняют обязанности в рамках должностных инструкций;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

6.4. Воспитатели:
- осуществляют в рамках своей компетенции мониторинг организации питания воспитанников;
- ежедневно предоставляют заявку (количество воспитанников) по заполненному табелю учета воспитанников;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- выносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета предложения по улучшению питания воспитанников.

6.5. Старший воспитатель:
- проводит контроль за организацией питания воспитанников на группах (в соответствии с «Положением о внутриучрежденческом контроле в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №269».

6.6. Родители (законные представители или лица их заменяющие) воспитанников:
- предоставляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни или временном отсутствии ребенка в МАДОУ;
- сообщают о наличии у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и медикаменты;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыка здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в МАДОУ;
- знакомятся с десятидневным и ежедневным меню.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ заслушиваются на совещаниях при заведующем, заседаниях Управляющего совета, Общих и групповых родительских собраниях (по мере необходимости, но не реже одного раза в год).

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).