

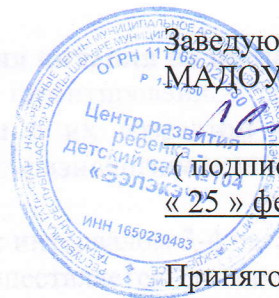
СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Родительского комитета
От 24 февраля 2021 года № 3

Введено в действие приказом
заведующего 25 февраля 2021 года
№ 92

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МАДОУ «Детский сад №104 «Бэлэкэч»



С.А. Сорощкина
(подпись) (Ф.И.О.)
« 25 » февраля 2021 года

Принято решением общего собрания
работников
Протокол от 19 февраля 2021 года № 3

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №104 «Бэлэкэч»

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МАДОУ «Детский сад №104 «Бэлэкэч» (далее Положение) разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;

Постановлением от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»;

Уставом МАДОУ «Детский сад №104 «Бэлэкэч» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимается Общим собранием работников и утверждается заведующим Учреждения.

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

II. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное пятиразовое питание детей в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню разработанным специалистами ООО «Школьное питание» утвержденным руководителем Учреждения на год с учетом сезонов (осень, зима), весна, лето) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

На основании утвержденного меню специалистами ООО «Школьное питание» составляется недельное меню, утверждаемое главным специалистом управления образования и по делам молодежи.

Ежедневное меню утверждается генеральным директором ООО «Школьное питание» по согласованию с руководителем ДОУ.

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

2.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.6. В меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования со специалистами ООО «Школьное питание» и руководителем Учреждения запрещается.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.11. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда.

2.14. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.15. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах, на сайте Учреждения по адресу: https://edu.tatar.ru/n_chelny/page442039.htm размещается информация о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на неделю. Ежедневно вывешивается меню у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда на татарском и русском языках.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

III. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания
- в организации питьевого режима в группах.

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младший воспитатель строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.8. 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;
- 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 блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

IV. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года руководителем Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Старшая медсестра осуществляет учет питающихся детей в таблице Учреждения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждения.

4.3. Ежедневно в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. 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.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.8. Продукты питания доставляются ООО «Школьное питание» с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

V. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается членами бракеражной продукции.

5.2. Бракеражная комиссия выполняет следующие обязанности:

- оценивает органолептические свойства приготовленной пищи с занесением результатов в контрольный журнал;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

5.3. С целью учета мнения родителей воспитанников и педагогических работников по вопросам организации питания, обеспечения открытости работы по организации питания детей, повышения качества питания в Учреждении создается Независимая комиссия по питанию (далее – Комиссия по питанию), к работе в которой могут привлекаться члены родительского комитета, родительская общественность Учреждения и представители иных коллегиальных органов управления Учреждением.

а. Задачами Комиссии по питанию являются:

- содействие администрации в обеспечении гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья обучающегося;
- участие в контроле организации питания в МАДОУ по согласованию с администрацией МАДОУ;

- разработка рекомендаций по организации питания в МАДОУ, включая организацию пропаганды принципов здорового питания;
- информирование участников образовательных отношений (работников, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся) об организации питания в МАДОУ.

б. Комиссия осуществляет свои полномочия на общественных началах, решения носят рекомендательный характер.

VI. Организация деятельности Комиссии по питанию

6.1. Комиссия по питанию осуществляет деятельность на основании плана работы, утверждаемого на первом заседании комиссии по питанию в текущем учебном году.

6.2. К полномочиям Комиссии по питанию относится рассмотрение следующих вопросов:

6.2.1. Организация питания обучающихся (соблюдение режима питания, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи, организация питьевого режима).

6.2.2. Организация работы пищеблока:

- состояние материально-технической базы пищеблока, санитарно-эпидемиологической обстановки на пищеблоке;

- хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов;

- технология, качество и количество приготовляемой пищи, поцеховая разделка продуктов, витаминизация;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности.

6.2.3. Организация работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформления документации:

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (соковой продукции из фруктов и овощей, масложировой продукции).

6.2.4. Мониторинг качества предоставления питания в МАДОУ:

- сбор и анализ информации об организации питания в МАДОУ, формирование предложения по вопросам организации питания с учетом мнения родительской общественности;

- приглашение на заседание Комиссии по питанию представителей организации общественного питания, сотрудников образовательного учреждения, родителей (законных представителей) обучающихся для рассматривания вопросов, связанных с организацией питания;

- разработка рекомендаций и предложений по организации питания в МАДОУ.

6.3. Участие членов Комиссии по питанию в мероприятиях, связанных с проведением контроля организации питания в МАДОУ, осуществляется с учетом установленных санитарных требований.

6.4. Комиссия по питанию несет ответственность за компетентность принимаемых решений на заседаниях Комиссии по питанию.

6.5. Комиссия по питанию ежегодно (по окончании учебного года) отчитывается о результатах работы перед родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и работниками МАДОУ.

