

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №415 с татарским языком воспитания и обучения» Советского района г. Казани

Принято:
на общем собрании сотрудников МАДОУ
«Детский сад 415»
Протокол № 3 от 05.02.2021г.

Согласовано:
Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ «Детский сад №415»
З.И.Лотфрахманова З.И.Лотфрахманова

Утверждаю:
Заведующий
МАДОУ «Детский сад 415»
Р.А.Кадырова Р.А.Кадырова
Приказ №18 от 05.02.2021г.



**Положение
об организации питания воспитанников и работников
МАДОУ "Детский сад №415"**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников МАДОУ "Детский сад №415" (далее МАДОУ №415) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012г.; Федеральным Законом №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999г.; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПин 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"; СанПин 3.1./2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; Уставом МАДОУ №415.

1.2. В соответствии с Законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за деятельностью работников (работники пищеблока, старшая медсестра, педагоги, младшие воспитатели), участвующих в организации питания МАДОУ №415.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и работников МАДОУ №415, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки и создание оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и работников.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и работников МАДОУ №415.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

Способ организации питания.

2.1. Обеспечение продуктами питания осуществляет Департамент продовольствия и социального питания г. Казани. МАДОУ №415 самостоятельно готовит питание воспитанникам и работникам на базе пищеблока штатными работниками МАДОУ №415, организует питание воспитанников и работников самостоятельно на базе пищеблока, штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.3. в МАДОУ №415 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню для питания детей от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ г. Казани, утвержденным Департамент продовольствия и социального питания г. Казани и согласованным заведующим.

2.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МАДОУ №415 и Департаментом продовольствия и социального питания г. Казани запрещается.

2.5. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.7. Ежедневно, старшей медсестрой совместно с кладовщиком ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания и на сайте Департамента продовольствия и социального питания г. Казани.

2.8. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Периодически присутствуют при закладке продуктов члены бракеражной комиссии МАДОУ №415 в соответствии с положением о бракеражной комиссии.

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

2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им и бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат

пробы каждого блюда.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

Режим питания.

Питание предоставляется в дни работы МАДОУ №415, ежедневно, с понедельника по пятницу. Прием пищи осуществляется по графику по возрастным группам 5 раз в день:

Завтрак - 8.10-8.40

2-й завтрак - 10.00-10.10

Обед - 11.20-12.00

Усиленный полдник - 15.30-16.10

Условия организации питания.

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; ТР 021/2011 в МАДОУ №415 выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, мебелью.

Для организации питания ведется следующая документация:

- приказ об организации питания;
- приказ об организации питьевого режима;
- 10-ти дневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды (при наличии);
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договор на организацию питания;
- рабочий лист ХАССП (ХАСПП - анализ рисков и критические контрольные точки) это система, позволяющая идентифицировать, оценивать и осуществлять контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении детского питания.

Меры по улучшению организации питания.

В целях совершенствования организации питания воспитанников МАДОУ №415 организуются следующие мероприятия:

- постоянная информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформление информационных стендов, папок-передвижек по вопросам формирования культуры питания;
- мероприятия с родителями (лектории, беседы и др.) по вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного

питания, развитие культуры питания и пропаганда ЗОЖ, правильного питания в домашних условиях;

- мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам.

Обязательные приемы пищи.

Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи. Кратность приемов пищи в МАДОУ №415 соответствует нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Время приема пищи воспитанниками МАДОУ №415 определено по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Заявка на количество питающихся предоставляется накануне и уточняется на следующий день.

Питьевой режим.

Питьевой режим воспитанников МАДОУ №415 осуществляется с использованием кипяченой воды при выполнении следующих требований:

- Кипятить воду нужно не менее 5 минут.
- При раздаче детям, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, непосредственно в ёмкости, в которой она кипятилась.
- Смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечается в журнале питьевого режима в каждой группе.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания в МАДОУ №415.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

Заведующий МАДОУ №415:

- издает приказ об организации питания воспитанников и работников;
- несет ответственность за организацию питания в соответствии с действующими нормативными актами;
- обеспечивает наличие необходимой документации, локальных актов по организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях коллегиальных органов управления и Совете родителей;

Ответственный за питание:

- осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего.

Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками;

Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Старшая медицинская сестра

- совместно с кладовщиком осуществляет контроль за качеством предоставляемых продуктов, хранением и сроками реализации;
- следит за здоровьем работников пищеблока;
- проводит обучение работников пищеблока, контролирует выполнение санитарных, гигиенических требований;
- контролирует качество уборки помещений, обработку и хранение инвентаря, оборудования, посуды;
- информируют заведующего хозяйством о потребностях на пищеблоке, заведующего о нарушениях в организации питания;
- ведёт обязательную документацию по питанию;
- способствует в формировании у родителей здорового питания детей.

Воспитатели:

- до 8.30 представляют в пищеблок сведения о фактическом присутствии воспитанников;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- вносят на обсуждение педагогического совета предложения по улучшению питания воспитанников.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III 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.

Родители (законные представители):

- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- предупреждают старшую медицинскую сестру, воспитателей об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях и подтверждают это справкой из медицинского учреждения;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков ЗОЖ и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением ИКМО г.Казань.

5. Организация питания работников, порядок учета питания работников, оплата питания.

Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда) на основании личного заявления. Выбор первого или второго блюда определяется решением общего совещания работников.

Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

Оплата питания сотрудниками производится путем вычета из заработной платы ежемесячно, следующего за отчетным.

Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и отчисления денег за питание работников МАДОУ №415.

Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МАДОУ №415, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей и по показанию врача гастроэнтеролога.

Заведующая МАДОУ №415 ответственна за установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников.

6. Организация работы по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции.

В МАДОУ №415 проводятся противоэпидемические мероприятия:

- уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очистка вентиляционных решеток (далее генеральная уборка) не реже 1 раза в неделю;
- гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ №415, помещениях для приема пищи, санитарные узлы и туалеты;
- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, кожных антисептиков для обработки рук;
- обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком;
- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток;
- мытье посуды и столовых приборов с дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению.

7. Контроль за организацией питания.

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МАДОУ №415.

Дополнительный контроль организации питания:

- осуществляется бракеражной комиссией МАДОУ №415 на основании положения о работе бракеражной комиссии и контролю за питанием;
- может осуществляться родительской общественностью по предварительному согласованию с заведующим.

8. Ответственность.

Все работники МАДОУ №415, отвечающие и участвующие в организации питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление МАДОУ №415

о не предоставлении информации об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях

Работники МАДОУ №415, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.