

СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

МАДОУ «Детский сад №118

«Яблочко»

С.Ф. Саламиева и др.
« 26 » августа 2021 г.

Введено в действие приказом

заведующего № 201

от « 26 » августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ

«Детский сад №118 «Яблочко»

З.Р. Юзекаева

« 26 » августа 2021 г.

Рассмотрено и утверждено

на Педагогическом совете №1

« 26 » августа 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей
в МАДОУ «Детский сад №118 «Яблочко»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения г. Набережные Челны «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательноречевому направлению развития воспитанников №118 «Яблочко» (далее – ДОУ) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), 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 обитания», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ДОУ.

1.2. ДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей, в соответствии с их возрастом временем пребывания в детском саду по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности продуктов, использованных в приготовлении блюд, пропаганда здорового и сбалансированного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей до 3-х лет, с 3-х до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания, реализующему основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение, учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий приема пищи детьми в группах и др.) осуществляют работники ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными особенностями (кладовщик, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ДООУ.

2. Организация питания в ДООУ

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник -10%, ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак – 5 % в летний оздоровительный период, включающий в себя напиток или сок, свежие фрукты.

2.3. Отклонение от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности не должны превышать +10%, микронутриентов +15%.

2.4. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых суточных норм для двух возрастных категорий: для детей до 3-х лет и с 3-х до 7 лет, утвержденным заведующим ДООУ.

2.5. В примерном 10-тидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты – творог, рыба, сыр, яйцо и др. – 2-3 раза в неделю.

2.7. На основе примерного 10-тидневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДООУ.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии утвержденной СП 2.4.3648-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.9. На основе примерного утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДООУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и пр.) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню-требовании не допускаются. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а так же продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов

необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.13. Выдача пищи в группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего ДОУ (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда с описанием органолептической оценки степени готовности блюд.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СП 2.4.3648-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (рыбных и мясных), крошек, холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили, мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20.

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

2.21. 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.

2.22. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.23. В помещении пищеблока ежедневно проводят влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.25. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин и катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.27. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой воды при условии хранения ее не более 3-х часов.

2.28. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, старшей медицинской сестры ДОУ и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.29. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд.

3. Порядок учета питания, поступления продуктов и контроля

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (старшая медицинская сестра), определяются ее функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Ежедневно шеф-поваром уточняется заявка в ООО «Школьное питание» за фактическое количество детей.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в количественной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОУ на основании таблицы учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. При организации питания в детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

4.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в детском саду осуществляется на основании СП 2.4.3648-20.

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

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных продуктов и напитков, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи, соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдения сроков реализации и др.;

4.4. Заведующим ДОУ совместно с медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего ДОУ.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей ДОУ и члены профсоюзной организации ДОУ.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания детей в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, заседаниях педагогического совета, Совета родителей, на общем (групповых) собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СП 2.4.3648-20.

Прошнуровано 5 листов
Пронумеровано 5 листов
Заведующий МАДОУ «Детский сад №118 «Яблочко»
З. Р. Юзекаева



Handwritten notes:
Т. Юзекаева
3
4