

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МАДОУ Д/С № 158 ГОРОДА ТЮМЕНИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, уставом МАДОУ д/с № 158 города Тюмени (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарными правилами.

2.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением.

2.3. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

2.4. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

2.5. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассированные, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов должны соблюдаться установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждением, рассчитанным не менее чем на 2 недели, 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

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья воспитанников, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.7. На основании утвержденного примерного меню медицинской сестрой ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию предоставляются медицинской сестрой в группы и на пищеблок. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности или составляется дополнительные меню-раскладку, меню-требование.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в том числе в случае несвоевременной поставки, несоответствия продукта качеству и установленным требованиям, в целях полноценного сбалансированного питания производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

В случаях, указанных в абзаце первом настоящего пункта, медицинской сестрой в меню-требование вносятся изменения с указанием причины внесения изменений. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения.

График приема пищи воспитанниками утверждается приказом заведующего Учреждением.

2.10. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал посещаемости.

2.11. Ежедневно до 15:00 часов воспитатели формируют заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из фактического (прогнозного) количества воспитанников, посещающих Учреждение.

После завтрака до 09:00 часов, воспитатели корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении.

На основании скорректированных заявок воспитателей медицинская сестра вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества

воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада.

Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома, родители (законные представители) воспитанников информируются об ассортименте питания воспитанников, путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Составление ежедневного меню и предоставление его воспитателям обеспечивает медицинская сестра.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.10 часов.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации.

Информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проведении витаминизации осуществляется воспитателями групп путем размещения соответствующей информации в каждой групповой ячейке, на основании информации, представленной медицинской сестрой.

2.14. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении помощника воспитателя (младшего воспитателя) и заключается:

а) в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;

б) в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;

в) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателями в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом заведующего Учреждением.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

а) промыть столы горячей водой с мылом;

б) тщательно вымыть руки;

в) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

г) сервировать столы в соответствии с количеством воспитанников.

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.6. Подача блюд и прием пищи (обед) осуществляется в следующем порядке:

а) во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;

б) разливают третье блюдо;

в) с в салатники раскладывают салат (порционные овощи);

г) подается первое блюдо;

д) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

е) по мере употребления салата (порционных овощей), помощник воспитателя убирает салатники;

ж) дети приступают к приему первого блюда, по мере употребления первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда и подает второе блюдо;

з) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.6. Воспитанникам, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, младшим воспитателем оказывается помощь в кормлении.

4. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ АДМИНИСТРАЦИИ И ПЕРСОНАЛА УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. Заведующий Учреждением:

4.1.1. Организует работу по обеспечению питанием воспитанников.

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания воспитанников.

4.1.4. Выносит на обсуждение органов управления Учреждения вопросы организации питания воспитанников.

4.1.5. Выступает на собраниях родителей (законных представителей) о состоянии питания воспитанников, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.6. Осуществляет контроль качества питания воспитанников, распределение функциональных обязанностей персонала Учреждения при организации питания воспитанников.

4.2. Медицинская сестра:

4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение, их правильной транспортировкой и хранением, соблюдением сроков реализации.

4.2.2. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов при составлении меню.

4.2.3. Осуществляет контроль над санитарным паспортом автомашины, медосмотром водителя (экспедитора).

4.2.4. Осуществляет учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.

4.2.5. Предоставляет данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию в группы и на пищеблок.

4.2.6. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.

4.2.7. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников.

4.2.8. Несет ответственность за качество питания в Учреждении, соблюдение режима питания.

4.2.9. Контролирует организацию питания детей в группах.

4.2.10. Присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд.

4.2.11. Постоянно контролирует отбор и хранение суточной пробы готовых блюд.

4.2.12. Проводит витаминизацию готовой пищи. Предоставляет информацию о проведении витаминизации воспитателям в целях информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

4.2.13. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников с количеством, указанным в меню-требовании и производит корректировку нормы выдачи продуктов.

4.2.14. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.

4.2.15. Дает рекомендации родителям (законным представителям) по питанию воспитанников вечером, в выходные и праздничные дни (с учетом дневного и недельного рациона питания в Учреждении).

4.2.16. Осуществляет контроль за температурным режимом холодильного оборудования на складе, ведет журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

4.3. Бухгалтер:

4.3.1. Ведет учет продуктов питания, поступающих на склад.

4.3.2. Проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).

4.4. Кладовщик:

4.4.1. Осуществляет контроль за наличием продуктов питания на складе.

4.4.2. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.

4.4.3. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.

4.4.4. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.4.5. Ведет журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.4.6. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.

4.5. Повар:

4.5.1. Осуществляет приготовление блюд в соответствии с ежедневным меню и меню-требованием с соблюдением санитарных правил, и технологией приготовления пищи.

4.5.2. Обеспечиваю нормы закладки продуктов питания в котел.

4.5.3. Контролируют качество сырой и готовой продукции.

4.6. Младший воспитатель:

4.6.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом заведующего Учреждением.

4.6.2. Обеспечивает соответствие нормы блюда при раздаче в группе, правильную сервировку стола, уборку столов после приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.

4.6.3. Оказывает помощь в кормлении воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи.

4.7. Воспитатель:

4.7.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом заведующего Учреждением.

4.7.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинского работника по специальному (диетическому) питанию воспитанников.

4.7.3. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических условий во время кормления воспитанников.

4.7.4. Формирует культурно-гигиенические навыки за столом, обучает воспитанников этикетным нормам и правилам.

5. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПОСТАВЩИКАМИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ПРИЕМКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАД

5.1. Учреждение осуществляет закупку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг Учреждения.

5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству, ассортименту, количеству продуктов питания устанавливаются закупочной документацией, договорами, заключенными между Учреждением и поставщиками.

5.3. Не позднее 1-го рабочего дня, следующего за днем заключения договора на поставку продуктов питания, бухгалтерия Учреждения передает кладовщикам его копию с приложениями, являющимися неотъемлемой его частью.

5.4. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет кладовщик.

Приемка продуктов питания на склад осуществляется кладовщиком или приемочной комиссией в порядке, установленном локальным актом Учреждения, договорами поставки.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет медицинская сестра Учреждения.

6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с СанПиН.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиН.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего Учреждением.

6.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно медицинской сестрой, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с СанПиН.

6.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с правилами, установленными СанПиН.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.

6.6. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением графиком приема пищи воспитанниками, утвержденным приказом заведующего Учреждением осуществляют воспитатели.

6.7. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья в соответствии с СанПиН.

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6.8. С целью реализации контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении, координации работы работников Учреждения, из числа административного персонала приказом заведующего Учреждением назначается

ответственное лицо (ответственные лица) за организацией питания воспитанников (далее – ответственное лицо).

Ответственное лицо за организацией питания воспитанников:

а) координирует и контролирует деятельность работников Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;

б) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

в) вносит предложения заведующему Учреждением по вопросам организации питания воспитанников;

г) осуществляет иные функции, поручения заведующего Учреждением, связанные с обеспечением и организацией питания воспитанников.

6.9. Вопросы организации питания воспитанников в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления Учреждения, собраний родителей (законных представителей) воспитанников.

В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия для воспитанников и их родителей (законных представителей) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Вопросы, связанные с организацией питания воспитанников в Учреждении, но не нашедшие детального отражения в настоящем Положении, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами города Тюмени, локальными нормативными актами Учреждения.

7.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.

