

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида № 2 «Звёздочка» г. Белебея муниципального района Белебеевский
район Республики Башкортостан
(МАДОУ № 2 г. Белебея)

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МАДОУ № 2 г. Белебея
(протокол от 29.08.2022 № 7)

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МАДОУ № 2 г. Белебея
от 29.08.2022 № 109

На общем родительском собрании
(протокол от 27.08.2022 № 1)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МАДОУ № 2 г. Белебея

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 2 «Звездочка» г. Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан (далее- Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 апреля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с предприятием общественного питания как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.3. Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками предприятия общественного питания.

1.6. Предприятие общественного питания обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.7. 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;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.8. Организацию питания воспитанников - получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке осуществляют работники предприятия общественного питания в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (повара, работники пищеблока).
- 1.9. Организацию питания воспитанников - создание условий для приема пищи детьми в группах осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий хозяйством, воспитатели, помощники воспитателя).
- 1.10. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждением.

2. Требования к организации питания детей

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания воспитанников в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 2.3. Технологическое оборудование, посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 2.4. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.
- 2.5. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.6. 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, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.7. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.8. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

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

3. Условия, сроки хранения продуктов

3.1. Продукты питания поступают в Учреждение при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организация приготовления питания на пищеблоке

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.3/2.4.3590-20).

4.2. Воспитанники в Учреждении получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%

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

4.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: с 1,5 года до 3 лет и от 3 до 7 лет.

4.5. Меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста утверждается руководителем предприятия общественного питания и согласовывается с руководителем Учреждения. При составлении 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.

4.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

- 4.8. Ежедневно воспитателями групп ведется табель посещаемости воспитанников.
- 4.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.
- 4.10. Выдача готовой пищи детям разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе заведующего, медсестры, повара и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 4.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем Учреждения графику.

5. Организация питания детей в группе

- 5.1. Работа по организации питания воспитанников в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
- 5.2. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение в отсутствие воспитанников;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.4. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет.
- 5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности воспитанников во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают воспитанники).
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в зоне приема пищи.
- 5.7. 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;
 - 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, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.8. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.
- 5.9. В группах раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают ребенка воспитатель и помощник воспитателя.

6 . Порядок учета питания, продуктов питания

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

6.2. Начисление платы за питание производится на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

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