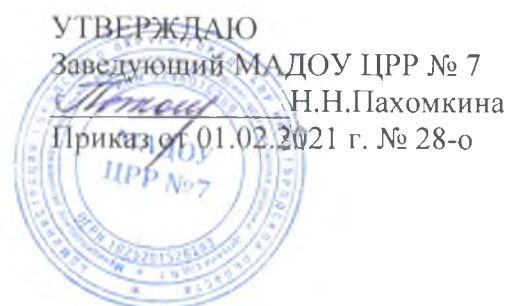


ПРИНЯТО
Советом Учреждения
Протокол от 01.02.2021 г. № 1



Положение об организации питания обучающихся, в том числе детей с ОВЗ и детей - инвалидов

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка – детского сада № 7 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37.41. пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона от 30 марта 1999 года № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Федеральным законом, уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка – детского сада № 7 (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Заведующий Учреждения осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, медицинской сестры (медицинский работник здравоохранения), педагогов, помощников воспитателя, кладовщика)). Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Обучающиеся получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10 – дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10 – дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для обучающихся в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Изменения в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающихся, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно ведется учёт питания обучающихся с занесением данных в Табель посещаемости.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд – 50 – 60 С. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника здравоохранения, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результата пробы каждого блюда.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С – витаминизация III – го блюда.

2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания обучающихся в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 4-х лет. Во время сервировки столов дежурные на столы ставят хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы с января месяца); со средней группы (ноября месяца) воспитатель формирует умения детей самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, ставить салфетницы, чашки с блюдцем, тарелки для первого блюда и раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи); со старшей группы дети самостоятельно выполняют обязанности дежурного по столовой (под контролем): аккуратно расставлять хлебницы, ставить салфетницы, чашки с блюдцем, тарелки для первого блюда, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

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

- помощник воспитателя разливает третья блюдо;
- раскладывает первое блюдо;
- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;

- по мере окончания приема первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Выходя из-за стола, ребенок убирает свою чашку и относит ее на раздаточный стол. Дежурные убирают со стола хлебницы, салфетницы.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок учета питания и приобретения продуктов

4.1. Ежедневно составляется меню – раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся, которые ежедневно, с 08.00 до 08.20 часов утра подают педагоги.

4.2. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах кладовщику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) обучающиеся, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся. Кладовщику

необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, яйцо и т.д.).

4.8. 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.

4.9. Число обучающихся по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню – требованию.

4.10. Нормативная стоимость питания обучающихся определяется Учредителем.

4.11. В течение месяца в стоимость дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.12. Продукты питания могут приобретаться в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СП 2.4.3648-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания обучающихся и подростков, и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания обучающихся заключается:

- в контроле (по меню и меню – требованиям) за обеспечением, в течении 2-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню – требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню – требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

Пронумеровано, прошито и
скреплено печатью на 6
(шестт)
Завсржуриски листах
Тодор Н. Н. Тодорски

