

683009, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Академика Королёва, д.47/3, ОГРН 1024101017126
ИНН 4100018182 тел/факс: 8 (4152) 27-28-55, тел. 8 (4152) 27-01-92; эл. почта: mdou-11@pkgo.ru

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 11»
Коротаева Е.В.
от 24.05.2023 г. № 64/2



ПОЛОЖЕНИЕ

1. Общие положения

1.5. Общее руководство организацией питания обучающихся осуществляет руководитель учреждения. Непосредственная организация питания, контроль за его качеством, витаминизацией блюд, возлагаются на организацию, осуществляющую питание детей и молодежи. Обеспечение организации и требований к обеспечению безопасности факторов среды обитания (в том числе, к качеству воздуха).

старшую медицинскую сестру. Приготовление блюд в соответствии с утверждённым меню выполняется в учреждении штатными работниками.

1.6. За закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов ответственны шеф-повар (повар), старшая медсестра, заведующий складом, повар, подсобный рабочий.

2. Цели и задачи организации питания обучающихся

2.1. Основной целью организации питания обучающихся является создание оптимальных условий для укрепления их здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания.

2.2. Задачи организации питания:

2.2.1. Обеспечить обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям.

2.2.2. Обеспечить качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся.

2.2.3. Воспитывать у детей культуру правильного здорового питания, культурно-гигиенические навыки.

3. Условия организации питания воспитанников

3.1. 5-разовое питание в учреждении организовано по примерному меню, согласованному руководителем Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю и утвержденному руководителем учреждения, рассчитанному на 20 дней с 12-часовым режимом функционирования учреждения, сезон основной с 1 сентября по 1 марта и сезон ограниченный с 1 марта по 1 сентября, 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. Примерное меню опубликовано на официальном сайте учреждения в сети Интернет <http://mdoul1pk.ru/>.

3.2. Производство готовых блюд осуществляется в пищеблоке учреждения в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.3. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп, борщ), второе (гарнир и блюдо из мяса говядины, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, гарниры, салаты или винегреты, кондитерские изделия, горячие напитки.

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

3.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) старшей медицинской сестрой учреждения составляется акт с указанием причины. Изменение в меню-требуется вносятся после согласования руководителем.

3.6. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется утвержденным режимом дня в учреждении.

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

3.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) и хранится в холодильнике в течение суток.

3.9. Для обеспечения преемственности питания ребенка в учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке; возле пищеблока, публикуют на официальном сайте учреждения в сети Интернет в разделе «Организация питания в организации» <http://mdoul1pk.ru/organizatsiya-pitaniya/>. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции для возрастных категорий детей: 1,5 – 3 года и 3-7 лет.

3.10. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться пищей, приготовленной в домашних условиях. Родитель (законный представитель) ребенка приносит блюда для его кормления в специальном контейнере с плотно закрывающейся крышкой, промаркированном с указанием фамилии и имени ребенка, даты предоставления блюда в учреждение. Домашние блюда для организации питания ребёнка хранятся в пищеблоке в специальном холодильнике для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции не более 1 рабочего дня.

3.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.12. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.13. Прием пищи осуществляется обучающимися в групповых ячейках, оснащенных соответствующей мебелью.

3.14. За непосредственный прием пищи обучающимися несет ответственность воспитатель. Младший воспитатель производит раскладку блюд согласно установленной в меню норме, по окончании приема пищи – уборку и мытье посуды, столов, помещения, участвует в формировании у обучающихся культурно-гигиенических навыков. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и/или младший воспитатель.

3.15. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться пищей, приготовленной в домашних условиях. Родитель (законный представитель) ребенка приносит блюда для его кормления в специальном контейнере с плотно закрывающейся крышкой, промаркированном с указанием фамилии и имени ребенка, даты предоставления блюда в учреждение. Домашние блюда для организации питания ребёнка хранятся в пищеблоке в специальном холодильнике для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции не более 1 рабочего дня.

3.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет, выдачу пищи осуществляет непосредственно младший воспитатель.

4. Контроль качества организации питания

4.1. Контроль за качеством организации питания в учреждениях осуществляется ежедневно согласно действующей программе производственного контроля МАДОУ «Детский сад № 11». Результаты лабораторных исследований, бракеража, температуры блюд и хранения продуктов и пр. регистрируются в соответствующих учетных журналах.

4.2. Лица до поступления на работу в пищеблоке учреждения проходят профессиональную гигиеническую подготовку по должности и аттестацию; предварительный (периодический) медицинский осмотр, вакцинацию согласно требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока учреждения:

- оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.4. В учреждении имеются в наличии производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым инвентарем и технологическим оборудованием, включая пароконвектомат.

4.5. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции промаркирован, обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Столовая, кухонная посуда и инвентарь применяются в приготовлении пищи в соответствии с маркировкой.

4.7. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

4.8. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.9. Поставка продуктов питания в учреждение осуществляется поставщиками на договорной основе ежедневно. Условия поставки, требования к качеству продуктов питания и маркировке, к содержанию сопроводительной документации определены договором в рамках действующего законодательства.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим складом.

5. Организация питьевого режима

5.1. Питьевой режим обучающихся организуется с использованием разлитой по графинам прокипяченной и охлажденной питьевой воды.

При этом соблюдаются Правила:

- вода кипятится на пищеблоке по графику в специально отведенной ёмкости не менее 5 минут;
- вода охлаждается в той же ёмкости, в которой кипятилась;
- остаток воды ее хранения - не более 3-х часов;
- обработка ёмкости для кипячения осуществляется перед каждым кипячением;
- результат кипячения отражается в соответствующем графике, в котором фиксируется дата, время кипячения и подпись ответственного лица за организацию питьевого режима;
- вода доставляется в группу по графику в ёмкостях для её раздачи воспитателем и(или) младшим воспитателем каждые три часа, что отражается в соответствующем графике смены воды;
- перед сменой кипячённой воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья столовой посуды, ополаскивается;
- температура питьевой воды, даваемой ребенку, составляет 18-20°C;
- воду дают ребенку в индивидуальных керамических чашках (кружках).

5.2. В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в в промаркированном графине, разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.

5.3. Питьевой режим может быть организован с использованием упакованной (бутилированной) питьевой водой при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.4. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет младший воспитатель группы.

6. Порядок учета питания

6.1. Воспитатель ежедневно осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости.

6.2. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании сведений о количестве воспитанников, предоставляемых ежедневно воспитателями с 8.30 до 8.40 на пищеблок, по состоянию на сегодня.

6.3. На следующий день с 8.30 до 8.40 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре, которая рассчитывает выход количества блюд.

6.4. С последующим приемом пищи (2-й завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

6.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

6.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено в меню-требовании, то для всех детей равномерно уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.7. Учет продуктов ведется в книге учета в электронном виде.

7. Плата за присмотр и уход и меры социальной поддержки (льготы)

7.1. Размер платы, взимаемой в родителей (законных представителей) за присмотр и уход (включая питание) за обучающимися в учреждении, меры социальной поддержки (льготы) регулируются администрацией Петропавловск-Камчатского городского округа.

7.2. Согласно действующему Постановлению администрации Петропавловск-Камчатского городского округа руководитель учреждения устанавливает локальным актом размер платы, взимаемой в родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, меры социальной поддержки (льготу).

7.3. Информация о размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, о мерах социальной поддержки (льготах) доносится до сведения родителей (законных представителей) посредством информирования через воспитателей групп, Совет родителей учреждения, публикацию информации на официальном сайте учреждения в сети Интернет <http://mdou11pk.ru/> в разделе «Родителям», а также на официальном сайте администрации Петропавловск-Камчатского городского округа <https://pkgo.ru/>.

7.4. Меры социальной поддержки (льготы) в плате за присмотр и уход (включая питание) за обучающимися в учреждении имеют заявительный характер.

7.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детей по табелям посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Документация

8.1. В учреждении ведутся следующие регламентирующие и учетные документы:

- положение об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 11»;
- примерное меню для организации питания воспитанников: возрастная группа: 1,5-3 года; цикличность: 20 дней; сезон ограниченный: с 1 марта по 1 сентября;
- примерное меню для организации питания воспитанников: возрастная группа: 3-7 лет; цикличность: 20 дней; сезон ограниченный: с 1 марта по 1 сентября;
- примерное меню для организации питания воспитанников: возрастная группа: 1,5-3 года; цикличность: 20 дней; сезон основной: с 1 сентября по 1 марта;
- примерное меню для организации питания воспитанников: возрастная группа: 3-7 лет; цикличность 20 дней; сезон основной: с 1 сентября по 1 марта;
- программа производственного контроля;
- технологические карты блюд;
- журнал производственного контроля: регистрация протоколов лабораторных испытаний;
- договоры о поставке продуктов питания;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета показаний температуры и влажности воздуха;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- электронная книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- электронная система регистрации разрешающих сопроводительных документов на продукты питания, закупаемых учреждением, в системах: «Меркурий» mercury@fsvps.ru и СБИС <https://online.saby.ru/>
- график смены питьевой воды;
- график влажной уборки помещений.

9. Заключительные положения

9.1. Положение принимается на неопределенный срок.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.