

Принято педагогическим советом
Протокол №1 от 05 ноября 2014 года

Принято общим собранием работников
Протокол №1 от 05 ноября 2014 года

Одобрено Советом родителей (законных
представителей) обучающихся

Протокол №1 от 03 ноября 2014 года



УТВЕРЖДАЮ»

Директор ЧУДО

«Детский сад «Малыш»

Чесалова Е.П.

Приказ №1 от 07 ноября 2014 года

Положение об организации питания воспитанников Частного учреждения дошкольного образования «Детский сад «Малыш»

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Частного учреждения дошкольного образования «Детский сад «Малыш» (далее по тексту - ЧУДО) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

1.2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. N 68 г. Москва \ "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3147-13 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда\.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- цели, задачи по организации питания в ЧУДО;

- основные направления работы по организации питания в ЧУДО;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией ЧУДО;

- работниками ЧУДО;

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ЧУДО.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ЧУДО являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ЧУДО.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ЧУДО;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения кухни;
- 3.3. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.4. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ЧУДО;
- 3.5. Организация обеспечения работников кухни средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

4. Требования к организации питания воспитанников в ЧУДО.

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ЧУДО. Распределение обязанностей по организации питания между работниками кухни, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Директор ЧУДО несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в продуктовых магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека и/или товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и блюд. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов в дошкольные группы из комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.
Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающих поддержание температуры горячих блюд + 60[о] С ... + 65 С перед их раздачей, но не более 2 часов. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьной базовой столовой и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее

зарегистрировавший. Не допускаются закупка пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

4.5. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем.

4.6. Разрешается хранить в одном холодильном шкафу гастрономические продукты (масло, сыр, творог, молоко и молочнокислую продукцию, колбасу и колбасные изделия). При использовании одного холодильного шкафа хранение гастрономических продуктов осуществляют на верхних полках, охлажденного на нижних полках.

4.7. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, безопасных для здоровья человека. Столы и кухонная посуда маркируются: \"сырая продукция\" и \"готовая продукция\" для раздельной обработки сырых и готовых пищевых продуктов и приготовления блюд. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки. Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

4.8. Приготовление пищи для детей осуществляется в помещении кухни. Кухня оборудуется холодильным и технологическим оборудованием; электроплитой (газовой плитой) с духовкой; двухсекционной мойкой (допускается односекционная мойка при количестве детей в группе не более 10); посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и пищевых продуктов. Допускается использование посудомоечной машины.

4.9. В помещении кухни проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.10. Работники кухни 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.

4.11. В ЧУДО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ЧУДО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

5. Организация питания в ЧУДО.

5.1. Организация питания воспитанников в ЧУДО предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей раннего возраста, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ЧУДО;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой кухни, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ЧУДО обеспечивает сбалансированное 5-и разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ЧУДО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.4. Примерное меню утверждается директором ЧУДО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.

5.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

5.8. 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 также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.9. В целях профилактики гиповитаминозов в ЧУДО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- изготовление на кухне ЧУДО творога и других кисломолочных продуктов, а также 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), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

6. Организация работы кухни.

6.1. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора ЧУДО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1. Работа по организации питания детей 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;

7.2. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

- 7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ЧУДО.

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя ЧУДО.
- 8.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в ЧУДО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт Учредителя;
- 8.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ЧУДО.
- 8.5. Полное оплата расходов за питание воспитанников ЧУДО обеспечивается родителями на основании договора с ними.

9. Контроль за организацией питания в ЧУДО.

- 9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ЧУДО администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ЧУДО к участию в контроле привлекаются: администрация ЧУДО, бракеражная комиссия, Учредитель ЧУДО.
- 9.3. Ответственный за питание ЧУДО осуществляют контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной ;
 - технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - работой кухни, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

9.4. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

9.5. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками ЧУДО.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания в ЧУДО.

10.1. Директор ЧУДО:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ЧУДО;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние кухни, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений кухни;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает кухню достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание..

10.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

10.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ЧУДО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания ребёнка.

11. Отчетность и делопроизводство.

11.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности ЧУДО по организации питания детей.

11.2. При организации питания воспитанников в ЧУДО должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13;