



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего

МАДОУ Каскаринского детского сада

«Золотой петушок»

от 10.01.2022 № 03-од

Положение

об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Тюменского муниципального района Каскаринском детском саду «Золотой петушок»

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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, уставом МАДОУ Каскаринского детского сада «Золотой петушок» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- 1) создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- 2) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- 3) формирование у воспитанников представлений о правильном и сбалансированном питании как одной из основ здорового образа жизни, а также навыков правильного приема пищи, в том числе в культурно-эстетическом аспекте.

1.4. Организацией, оказывающей услуги по обеспечению питанием воспитанников, является Общество с ограниченной ответственностью «МАГИЯ ВКУСА» (ООО «Магия вкуса»), (ИНН 7204122539; КПП 720301001; ОГРН 1087232012262; место нахождения: 625000, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 65, кв. 54).

Организация общественного питания оказывает услугу по обеспечению питанием воспитанников в Учреждении на основании договора от 29.12.2021 № 2021.205113 (далее для целей настоящего пункта – Договор), который заключен с Учреждением по итогам открытого конкурса в электронной форме, проведенного в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

Положение не может отменять или изменять условий Договора. В случае расхождения содержания условий Договора и пунктов настоящего Положения, применяются условия Договора.

1.5. Настоящее Положение подлежит размещению на официальном сайте Учреждения в сети «Интернет».

2. Организация питания воспитанников

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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 организацией общественного питания в соответствии с условиями заключенного с Учреждением Договора, указанного в пункте 1.4 настоящего Положения.

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 санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.4. Питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.5. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы воспитанников, утверждается руководителем организации общественного питания, согласовывается руководителем Учреждения.

2.7. При разработке меню учитываются:

- 1) продолжительность пребывания воспитанников в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки воспитанников;
- 2) утвержденные Роспотребнадзором нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);
- 3) санитарно-эпидемиологические требования;
- 4) размер расходов на питание одного воспитанника в день;
- 5) цены на продукты питания с учетом сезонности.

2.8. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания воспитанника (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

Допускается употребление воспитанниками, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями(законными представителями) воспитанников, в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.9. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в Тюменской области в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.10. В доступных для родителей местах (в групповых ячейках) размещается следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется ответственным за питание не позднее 7.30 часов.

2.11. 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 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.12. Ежедневно воспитателями ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в табель учёта посещаемости детей.

2.13. Ежедневно до 12.00 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.

2.14. Питьевой режим для воспитанников организуется с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3. Организация питания воспитанников в группах

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

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

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

3) контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя в соответствии с режимом питания воспитанников.

Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- 1) промыть столы горячей водой с мылом;
- 2) тщательно вымыть руки;
- 3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 4) сервировать столы в соответствии с количеством воспитанников.

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

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

4. Функциональные обязанности администрации и персонала по организации питания воспитанников

4.1. Руководитель Учреждения:

4.1.1. Организует работу по обеспечению питанием воспитанников.

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

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

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

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

4.2. Ответственные за питание:

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

4.2.5. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников, которым предоставляет питание.

4.2.6. Осуществляет контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля.

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

4.3. Медицинские работники:

4.3.1. Осуществляют контроль за пищеблоком, соблюдение личной гигиены работников.

4.3.2. Осуществляют учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.

4.3.3. Предоставляют данные о детях с рекомендациями по лечебному и диетическому питанию в группы и на пищеблок.

4.3.4. Обеспечивает дополнительное обогащение рациона питания воспитанников микронутриентами с использованием специализированной пищевой продукцией промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами;

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

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

4.3.7. Контролирует организацию питания детей в группах.

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

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

4.3.10. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.

4.4. Помощник воспитателя:

4.4.1. Получает готовую пищу на пищеблоке в соответствии с режимом питания воспитанников.

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

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

4.5. Воспитатель:

4.5.1. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников в группе, за соблюдением режима питания воспитанников.

4.5.2. Обеспечивает соблюдение рекомендаций медицинского работника по лечебному и диетическому питанию воспитанников.

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

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

5. Контроль за организацией питания воспитанников

5.1. Контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников осуществляется организацией общественного питания.

5.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно

каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Учет температуры и влажности в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5.4. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением режима питания воспитанников осуществляют воспитатели.

5.5. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя быть переведены на другие виды работ.

5.6. С целью реализации контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении, координации работы работников Учреждения, из числа административного персонала приказом руководителя Учреждения назначается ответственное лицо (ответственные лица) за организацией питания воспитанников (далее – ответственное лицо).

5.7. Ответственное лицо за организацией питания воспитанников:

- 1) координирует и контролирует деятельность работников Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;
- 2) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 3) взаимодействует с организацией общественного питания;
- 4) вносит предложения руководителю Учреждения по вопросам организации питания воспитанников;
- 5) обеспечивает размещение на официальном сайте Учреждения в сети Интернет информацию о порядке и условиях организации питания воспитанников;
- 6) организует информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;
- 7) осуществляет иные функции, поручения руководителя Учреждения, связанные с обеспечением и организацией питания воспитанников.

5.8. 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).

6. Заключительные положения

6.1. 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, локальными нормативными актами Учреждения, условиями заключенного Договора с организацией общественного питания (пункт 1.4 настоящего Положения).

6.2. 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.