

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом
от 29.08.2019 протокол №1



ТВЕРЖДАЮ

Заведующий ЧДОУ

/С.В. Полухина

2.09.2019 приказ № 59-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников частного дошкольного образовательного учреждения «Православный детский сад «Рождественский» г. Белгород, Белгородской и Старооскольской епархии (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, уставом организации.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников частного дошкольного образовательного учреждения «Православный детский сад «Рождественский» г. Белгород, Белгородской и Старооскольской епархии (далее – детский сад), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и работников детского сада.

2. Организационные принципы

2.1. Основными задачами организации питания детей в ДОУ 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.

2.2. Способ организации питания

2.2.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую

квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего детским садом ответственные из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала детского сада.

2.2.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями воспитанников, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.3. Режим организации питания

2.3.1. Режим питания устанавливается приказом заведующего детским садом в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.3.2. Горячее питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

2.4. Условия организации питания

2.4.1. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения договоров с поставщиками продуктов.

2.4.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;

2.4.4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации

пищевых продуктов и готовых блюд:

➤ Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

➤ Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2°C до +6°C. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

➤ При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

✓ обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; В перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

✓ при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

2.4.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания (запекание, тушение, приготовление на пару).

2.4.6. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

2.5. Меры по улучшению организации питания

2.5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

➤ организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

➤ оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

➤ проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

➤ содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительского совета;

➤ проводит мониторинг организации питания и направляет учредителю сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

2.5.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Предоставление горячего питания.

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется пятиразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым заведующим детским садом. Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями накануне и уточняется на следующий день не позднее 9 часов.

3.1.3. График предоставления питания устанавливает заведующий детским садом самостоятельно с учетом возрастных особенностей воспитанников и продолжительности учебных занятий.

3.1.4. Примерное 10 – дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Заведующий согласовывает меню с представителями родительской общественности, а также с общим собранием работников детского сада, затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с заведующим детским садом. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества(бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2°C до +6°C. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.2.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.3. Требования к составлению меню для организации питания детей

разного возраста

3.3.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.

3.3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.2.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

3.3.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.3.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.3.7. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов.

3.4. Предоставление питьевой воды

3.4.1. В детском саду предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.4.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.5. Выдача готовой пищи.

3.5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

3.5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра (медицинский работник).

4. Финансовое обеспечение организации питания

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

➤ субсидии, представляемой из средств бюджета городского округа «Город Белгород», а также средств областного бюджета;

➤ средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата);

➤ внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

4.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается Положением о порядке установления размера и взимания ежемесячной платы в частном дошкольном образовательном учреждении «Православный детский сад «Рождественский».

4.2.3. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

4.3. Организация питания за счет внебюджетных средств

4.3.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на частичное возмещение расходов на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

➤ ежегодно издает приказ о предоставлении горячего питания воспитанникам;

➤ несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;

➤ обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

➤ назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

➤ обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за питание:

➤ контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;

➤ формирует сводный список воспитанников для предоставления горячего питания;

➤ предоставляет списки воспитанников для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;

➤ обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных порций;

➤ координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;

➤ осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

➤ вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- ежедневно представляют заявку для организации горячего питания на количество воспитанников на следующий день;

- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне информацию о постановке воспитанников на питание;

- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- выносят на обсуждение родительской общественности вопросы и предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, 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;

- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в детском саду;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Контроль и ответственность организации питания

8.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами

8.1.1. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель ДООУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на комиссию, в состав которой могут входить представители родительской общественности.

8.1.2. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность с оформлением результатов проверки в форме акта.

8.1.3. Проверки организации питания проводятся по утвержденному плану, а также внепланово.

8.2 Заведующий ДООУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников;
- следит за правильным использованием средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений;
- контролирует организацию доставки продуктов в ДООУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8.3. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.4. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральным законодательством.

9. Отчетность

9.1. Заведующий ДООУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.