МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 65 ГОРОДА ТЮМЕНИ

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 65 ГОРОДА ТЮМЕНИ
DN: c=RU, st=Тюменская область, street=г. Тюмень, ул. Ершова, д. 23, l=Тюмень, title=Заведующий, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 65 ГОРОДА ТЮМЕНИ, 1.2.643.100.1=120D313037373230333036323333937, 1.2.643.100.3=120B303633333932373039393639, 1.2.643.100.4=120A373230333230373136322, 1.2.643.3.131.1.1=120C373230333032363630303639, email=detskiy.sad.65@yandex.ru, givenName=Светлана Владимировна, sn=Семенова, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 65 ГОРОДА ТЮМЕНИ
Дата: 2025.05.05 15:58:02 +05'00'

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАДОУ д/с № 65 г. Тюмени от 12.03.2025 № 39-ОД-01

Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ д/с № 65 г. Тюмени

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 д/с № 65 г. Тюмени (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. 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 работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим Положением, а также медицинскими работниками медицинской организации в рамках договора на оказание первичной медико-санитарной помощи воспитанникам, заключенного с Учреждением (далее – медицинские работники).

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 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Питание воспитанников осуществляться 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. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

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

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы воспитанников, утверждается руководителем Учреждения.

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. 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.

2.9. В доступных для родителей местах (в том числе групповой ячейке, на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») 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.

Составление ежедневного меню и предоставление его воспитателям обеспечивает кладовщик.

Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.30 часов.

2.11. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения в соответствии ссанитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.12. Ежедневно кладовщиком ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в СКДОУ.

2.13. Ежедневно до 14:00 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.

На основании скорректированных заявок воспитателей должность вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада.

Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

2.14. Питьевой режим для воспитанников организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или 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 младшего воспитателя/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 младшими воспитателями/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 младший воспитатель/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, младшим воспитателем/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. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.

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

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

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

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

4.2. Кладовщик, старший воспитатель, заместитель заведующего, заведующий хозяйством:

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

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

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

4.2.7. Контролирует организацию питания детей в группах.

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

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

4.2.10. Ежедневно сверяет фактическое количество воспитанников с количеством, указанным в меню-требовании, и производит корректировку нормы выдачи продуктов.

4.2.11. Обеспечивает маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

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

4.2.13. Производит снятие пробы до выдачи пищи по группам.

4.3. Бухгалтер:

4.3.1. Ведет учет продуктов питания, поступающих на склад.

4.3.2. Проводит выборочную инвентаризацию по отдельным продуктам (не реже 1 раза в месяц).

4.4. Медицинские работники (по согласованию):

4.4.1. Осуществляют контроль за пищеблоком и питанием детей, соблюдение личной гигиены его работников.

4.4.2. Осуществляют учет детей, страдающих аллергическими заболеваниями.

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

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

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

4.5. Кладовщик:

4.5.1. Осуществляет контроль за наличием продуктов питания на складе.

4.5.2. Обеспечивает формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания.

4.5.3. Осуществляет приемку продуктов питания на склад.

4.5.4. Организует хранение продуктов питания с соблюдением сроков реализации.

4.5.5. Осуществляет учет температуры и влажности в складских помещениях, ведет журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

4.5.6. Осуществляет выдачу продуктов питания на пищеблок.

4.6. Повар:

4.6.1. Осуществляет приготовление блюд в соответствии с ежедневным меню и меню-требованием с соблюдением санитарных правил, и технологией приготовления пищи.

4.6.2. Обеспечивает нормы закладки продуктов питания в котел.

4.6.3. Контролируют качество сырой и готовой продукции.

4.6.4. Отбирает суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.7. Младший воспитатель/помощник воспитателя:

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

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

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

4.8. Воспитатель:

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

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

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

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

5. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых продуктов питания, приемка продуктов питания на склад

5.1. Учреждение осуществляет закупку продуктов питания в соответствии действующим законодательством.

5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству,

ассортименту, количеству продуктов питанияустанавливаются закупочной документацией, договорами, заключенными между Учреждением и поставщиками.

5.3. Не позднее 1-го рабочего дня, следующего за днем заключения договора на поставку продуктов питания, бухгалтерия Учреждения передает кладовщикам его копию с приложениями, являющимися неотъемлемой его частью.

5.4. Контроль за наличием продуктов питания на складе, формирование и направление поставщикам заявок на поставку продуктов питания осуществляет кладовщик.

Приемка продуктов питания на склад осуществляется кладовщиком или приемочной комиссией в порядке, установленном локальным актом Учреждения, договорами поставки.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет заместитель заведующего, старший воспитатель, заведующий хозяйством и медицинские работники.

6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком.

6.3. 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 поваром 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).

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется заведующий хозяйством.

6.4. 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 кладовщиком, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

6.6. 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 могут быть переведены на другие виды работ.

6.7. 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).

6.8. 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 медицинской организацией в рамках договора оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанникам, заключенного с Учреждением;

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.

6.9. 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).

7. Заключительные положения

7.1. 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.

7.2. 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.