

Сведения об условиях питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 312» г.Перми

В Учреждении устанавливается 4-х разовое питание детей. Учреждение обеспечивает воспитанникам гарантированное сбалансированное питание в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным СанПиН. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным, заведующим Учреждения, и согласованным медицинским работником, по технологическим картам. Контроль качества питания, разнообразия блюд, витаминизация блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, уполномоченные органы и Учреждение.

В ДОУ разработаны Положения:

1. «Об организации питания»;
2. «О бракеражной комиссии»;
3. «Об оценочной комиссии».

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом и.о. заведующего
МАДОУ
«Детский сад № 312» г. Перми

Приказ от 08.10.2014 г. № 43/2

_____/Л.А. Сомова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 312» г.Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», «Положением об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста», утверждённого приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 27.03.2015 № СЭД-08-01-09-371 и с целью организации рационального питания воспитанников.

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МАДОУ «Детский сад № 422» г.Перми (далее по тексту МАДОУ), рассчитанным не менее чем на 2 недели в соответствии с СанПиН 2.4.1.30-49-13 «Санитарно — эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения.

II. Общие подходы к организации питания воспитанников.

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на МАДОУ в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании» и на основании Устава МАДОУ.

2.2. Функция предоставления питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Решение об организации питания путем привлечения сторонней специализированной организации общественного питания принимается администрацией МАДОУ с учетом мнения уполномоченного Уставом МАДОУ органа, созданного в целях учета мнения воспитанников, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии решений, затрагивающих их права и законные интересы.

Отбор сторонней специализированной организации общественного питания осуществляется по результатам открытого конкурса на право заключения договора оказания услуги по организации питания, проведенного в соответствии с требованиями Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» с использованием критериев «Наличие необходимой профессиональной и технической квалификации» и «Наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги».

В договоре оказания услуги по организации питания, заключенном по результатам открытого конкурса предусматриваются обязанности поставщика оказать услугу в соответствии с требованиями санитарного законодательства, регулярно проводить лабораторные испытания, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания и реализовать в установленные сроки предложения по созданию условий для повышения качества услуги, содержащиеся в конкурсной заявке участника, а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора.

2.3. Работа пищеблока МАДОУ в соответствии с объемно -планировочными решениями, организована в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.4. Питание воспитанников МАДОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно — эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- СаПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнению санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,
- Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 178
- «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 19 декабря 2013 г. № СЭД-26-01-04-1153 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,
 - другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАДОУ.

2.5. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов в МАДОУ осуществляется:

2.5.1. текущий контроль организации питания на основании утвержденного плана производственного контроля,

2.5.2. обсуждение вопросов организации питания и результатов проведения контрольных мероприятий с сотрудниками МАДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников с фиксацией выводов и предложений,

2.5.3. контроль исполнения медицинскими работниками условий договора о совместной организации медицинского обслуживания воспитанников в части контроля за организацией питания,

2.5.4. публикация информации об организации питания на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет и информационном стенде: требования санитарного законодательства, состав комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое.

2.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом органом, созданным в целях учета мнения воспитанников, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающих их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, формируется план работы указанной комиссии.

2.7. Заведующий МАДОУ несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

2.8. Заведующий МАДОУ:

2.8.1. назначает из числа сотрудников лиц, ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставленного питания, формирование навыков и культуры здорового питания, членов бракеражной комиссии,

2.8.2. утверждает:

- примерное меню, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4.1.30-49-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- график питания воспитанников;

- план контроля организации питания в МАДОУ - комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания, в том числе с проведением лабораторных испытаний.

- Положение о бракеражной комиссии в соответствии с приказом Министерства образования и науки Пермского края от 19 декабря 2013 г. № СЭД-26-01 -04-1153 «О

повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций Пермского края».

III. Критерии эффективности организации питания в МАДОУ:

- 3.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),
- 3.2. сбалансированный рацион питания,
- 3.3. соответствие формы организации питания объемно – планировочным решениям пищеблока,
- 3.4. отсутствие предписаний Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю в части организации питания,
- 3.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

IV. Организация питания на пищеблоке

- 4.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее суточный рацион.
- 4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 4.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.
- 4.4. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню – требование составляется ежедневно и при этом учитываются:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 4.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждения, запрещается.
- 4.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ калькулятором составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 4.9. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей в соответствии с табелем посещаемости.
- 4.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 4.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

V. Организация питания детей в группах

5.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

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

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

План работы по организации питания воспитанников

МАДОУ «Детский сад № 312» г.Перми

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов и положений по организации питания на учебный год	сентябрь	Заведующий
2.	Разработка плана работы и контроля по организации питания МАДОУ на учебный год	сентябрь	Заведующий

3.	Заседание комиссии по закупке продуктов питания	1 раз в квартал	Заведующий
4.	Приобретение спецодежды для поваров	В течение года.	Заместитель заведующего по АХЧ
5.	Закупка котлов для пищеблока	В течение года	Заместитель заведующего по АХЧ
6.	Приобретение столовой посуды в группы.	по мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
7.	Анализ 10-ти дневного меню, корректировка	по мере необходимости	Заведующий, медсестра
8.	Приобретение чистящих и моющих средств	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХЧ
11.	Приобретение дез. средств	по мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей ежедневное меню	ежедневно	медсестра, воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Памятки для родителей «Кормим вкусно и правильно»	октябрь	медсестра
5.	Санбюлетень «Еще раз о правильном питании»	январь	Заместитель заведующего по ВМР
6.	Групповые родительские собрания «Организация питания в ДОУ»	сентябрь	воспитатели групп
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Август	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН поваров (знание и соблюдение технологии приготовления пищи)	Ноябрь	медсестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	медсестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Заместитель заведующего по ВМР
4.	Производственное совещание: 1. Прохождение мед. осмотров. 2. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»	октябрь март	медсестра заведующий

5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	ноябрь, февраль	Заместитель заведующего по ВМР
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	медсестра
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели группы 9
2.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатели подготовительной группы
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели старшей группы
5.	Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатели средней группы
6.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	воспитатели
7	Оборудование уголков дежурства в группах	сентябрь	воспитатели групп
9	Проведение занятий с детьми по правилам питания, пользе витаминов по программе Стёркиной.	по планам работы групп	воспитатели
Контроль организации питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
3.	Контроль санитарного состояния рабочего места	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации питания.	ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной	постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ

	документации		
10.	Контроль закладки продуктов на пищеблоке	не менее 1 раза в неделю	Медсестра, члены бракеражной комиссии
11.	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заместитель заведующего по АХЧ
12.	Контроль организации процесса кормления в группах	систематически	Заместитель заведующего по ВМП
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Бракеражная комиссия
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ. медсестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Бракеражная комиссия
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	медсестра
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
18.	Снятие остатков продуктов питания на пищеблоке Снятие остатков продуктов в кладовой	1 раз в месяц 1 раз в квартал	Бракеражная комиссия
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Врач
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХЧ
2.	Подача заявок на продукты.	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заместитель заведующего по АХЧ