СЕТЬ ЧАСТНЫХ ДЕТСКИХ САДОВ
«МИР ДЕТСТВА»
С 1935 ГОДА

Автономная некоммерческая организация дошкольная образовательная организация «Центр развития детей «МИР ДЕТСТВА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА»

Шевченко Л.Л.

Приказ № 03.3/02-общ от 25.02.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей раннего и дошкольного возраста в системе АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА»

АНО ДОО "МИР ДЕ

г. Москва, 2020г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей раннего и дошкольного возраста в системе АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» (в дальнейшем – Положение), регулирует порядок организации питания воспитанников и осуществление контрольных мероприятий по вопросам, связанным с организацией питания.

1.2. Организация питания воспитанников в АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» осуществляется в соответствии с:

- действующими санитарными нормами и требованиями;

-Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- иными нормативно – правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания;

- Уставом организации.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Данное Положение является базисным и обязательным к исполнению для всех структурных подразделений АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА».

Особенности по организации питания в каждом филиале определяются Административным регламентом филиала АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» по организации питания (далее «Регламент»), утвержденным соответствующим приказом руководителя структурного подразделения АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА».

Составление Регламента осуществляется так же на основании нормативно-правовых актов, указанных в п. 1.2. настоящего Положения.

2. Организация питания

2.1. Организация питания воспитанников АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» предусматривает необходимость соблюдение 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 различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы детского сада;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями;

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"

- гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей, 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 пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

2.2. Для правильной организации питания воспитанников в филиалах системы АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» в обязательном порядке должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и Положение об организации питания;
- административный регламент соответствующего структурного подразделения;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное цикличное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с действующими санитарными требованиями);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с действующими санитарными требованиями);
- журнал здоровья (в соответствии с действующими санитарными требованиями);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с действующими санитарными требованиями);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с действующими санитарными требованиями).

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"

2.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными действующими санитарными требованиями.

2.4. В каждом филиале АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;
- квалифицированный персонал, владеющий технологией приготовления детского и диетического питания;
- иные локальные акты, регламентирующие организацию питания в каждом филиале.

2.5. Меню утверждается руководителем структурного подразделения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (в соответствии с действующими санитарными требованиями), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

2.6. 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 (в соответствии с действующими санитарными требованиями).

2.7. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"

➢ использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (в соответствии с действующими санитарными требованиями);

➢ изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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;

➢ использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.10. Организация работы пищеблока:

2.10.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с действующими санитарными требованиями.

2.10.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

2.10.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного бракеражного контроля. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

2.10.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

2.10.5. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

2.11. Организация питания воспитанников в группах:

2.11.1. 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;

2.11.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает руководитель. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

2.11.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- подготовить столы;

АНОДО "МИР ДЕТСТВА"

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

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

2.11.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

2.11.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

2.11.8. 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).

2.11.9. Прием пищи воспитателем, младшим воспитателем и детьми осуществляется одновременно и носит характер образовательного процесса.

2.11.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатель или младший воспитатель (при этом вторая ложка находится у ребёнка).

2.11.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и в соответствии с действующими санитарными требованиями несут воспитатели.

2.12. Организация питьевого режима:

2.12.1. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

2.12.2. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.12.3. Для питья детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

2.13. Витаминизация третьих и сладких блюд (в соответствии с действующими санитарными требованиями) проводится с учетом реализации права родителей (законных представителей) на выбор индивидуальной схемы и медицинского учреждения, контролирующего проведение данного оздоровительного мероприятия. Витаминизация третьих и сладких блюд в условиях АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» проводится с письменного заявления родителя (законного представителя) на имя руководителя филиала. Заявление о проведении витаминизации составляется в произвольной форме. Дети, чьи родители не заявляли о согласии на проведение витаминизации в условиях образовательной организации, держат данный вопрос на собственном контроле.

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"

3. Контроль организации питания

3.1. Руководитель структурного подразделения (филиала) АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА» обеспечивает контроль за:

- выполнением условий договоров на закупку и поставку продуктов питания. Договоры регистрируются в соответствующем журнале. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а также ответственность поставщика за нарушение условий договора.

Руководитель должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки, указанные в договоре.

Заявки на продукты оформляются в письменном виде и утверждаются за подписью руководителя структурного подразделения;

- выполнением натуральных норм;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.2. Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть, как комплексным, так и выборочным.

3.3. В контроль руководителя за организацией питания входит и оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей.

3.4. Заместитель руководителя по хозяйственной части/ кладовщик обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами не только в плане хозяйственно-финансовых документов, но и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение определенного срока.

3.5. Медицинский работник осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов - 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 документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- информированием родителей воспитанников (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности).

3.6. Руководитель филиала в начале учебного года соответствующим приказом назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом детского сада;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- общим порядком организации питания воспитанников.

3.7. Руководитель филиала несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА».

4.2. Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

4.3. Неурегулированные настоящим Положением вопросы регулируются в соответствии с положениями действующего законодательства РФ, Устава АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА».

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"

ПАСПОРТ ЛОКАЛЬНОГО АКТА АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА»

1.	Наименование локального акта	**Положение об организации питания детей раннего и дошкольного возраста в системе АНО ДОО «МИР ДЕТСТВА»**
2.	Сведения об утверждении	приказ директора от 25.02.2020г. № 03.3/02-общ
3.	Адресная направленность	Руководитель филиала, медработник, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели
4.	Краткая презентация	Организация питания детей, ответственность сотрудников, обязательная документация
5.	Записи (приложения и формы)	✓ Административный регламент филиала. ✓ Примерное 20-дневное меню, утвержденное руководителем филиала. ✓ Приказ об организации питания с приложением утверждённого графика питания, графика выдачи блюд с пищеблока, плана контроля за организацией питания. ✓ Приказ о возложении ответственности за организацию питания. ✓ Договоры на поставку продуктов, сертификаты качества. ✓ Меню – требование на каждый день. ✓ Технологические карты. ✓ Накопительная ведомость. ✓ Журналы: бракеража скоропортящихся продуктов, готовых блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, здоровья, витаминизации. ✓ Чек – листы по результатам контрольных мероприятий. ✓ План производственного контроля, акты по результатам лабораторных исследований. ✓ Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока. <u>Приложения</u>: не предусмотрены

АНО ДОО "МИР ДЕТСТВА"