



Управление культуры Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное нетиповое автономное общеобразовательное учреждение
культуры «Гимназия «Арт-Этюд»

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МНАОУК «Гимназия «Арт-Этюд»
Протокол № 3 от 17.11.2021
Секретарь Н.В. Рыжикова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 89/ФБ от 18.11.2021
Директор МНАОУК
«Гимназия «Арт-Этюд»
А.А. Семенова



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МНАОУК «ГИМНАЗИЯ АРТ-ЭТЮД»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) на Дошкольном образовании (далее – ДО) в муниципальном нетиповом автономном общеобразовательном учреждении культуры «Гимназия «Арт – Этюд» (далее – Гимназия) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями)
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 г. Москва «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 г. Москва «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- Уставом МНАОУК «Гимназия «Арт-Этюд»

1.2. В соответствии с пп. 15 п.3 ст. 28 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания относится к компетенции Гимназии. Ответственный за организацию назначается приказом директора и осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДО Гимназии и разработано с целью создания оптимальных 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.

1.4. Организация питания воспитанников ДО Гимназии осуществляется за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДО Гимназии в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

2.1. Организация питания воспитанников в ДО Гимназии возлагается на заведующего ДО Гимназии.

2.2. Контроль качества, разнообразия, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдения сроков реализации продуктов и готовой продукции возлагается на заведующего ДО Гимназии.

2.3. Воспитанники, посещающие ДО Гимназии, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона при этом: - завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности и состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка; - второй завтрак должен составлять 5 % (сок или фрукт или йогурт порционный); - обед должен составлять 30-35% и включать закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот), - «уплотнённый» полдник Должен составлять 20-25 % с включением блюд ужина и состоять из напитка (молоко, кисломолочный напиток, чай, кисель), булочные или кондитерские изделия без крема, творожных, овощных, крупяных, рыбных, мясных блюд.

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.5. Питание в ДО Гимназии осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным в соответствии СанПиН 2.4..3648-20/ СанПин 2.3./2.4.3590-20 для детей от 2 до 7 лет.

2.6. Примерное 10-дневное меню должно быть утверждено заведующим ДО и согласовано с директором Гимназии.

2.7. При составлении примерного 10-дневного меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания 5%, от химического состава рекомендуемых наборов продуктов и калорийности 10%.

2.8. При расчете калорийности должно быть учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55—58%.

2.9. Примерное меню 10-дневное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.10. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) — 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию (аллергики и пр.) имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

2.11. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с Санитарными правилами.

2.12. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню—требование и утверждается заведующим ДО Гимназии. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд для детей от 2 до 7 лет.

2.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДО Гимназии проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот на обед) после охлаждения непосредственно перед выдачей. витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно ведётся журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

2.15. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке и строго учитывает: - среднесуточный набор продуктов возрастной группы от 2 до 7 лет; - объем блюд для этой возрастной группы; -

нормы физиологических потребностей; - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; — выход готовых блюд; - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.16. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДО Гимназии, запрещается.

2.17. При необходимости внесения изменения в меню или несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.18. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДО Гимназии осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

2.21. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДО должно соответствовать нормативам.

2.22. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии, что должно быть отражено в соответствующем журнале.

2.23. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из Материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.24. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.25. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.27. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В ДО Гимназии должен быть организован питьевой режим, Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.30. В ДО Гимназии может осуществляться реализация кислородных коктейлей. Выдача кислородных коктейлей может проводиться только специально обученным персоналом и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.31. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и выходом порций.

2.32. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать один из членов бракеражной комиссии.

2.33. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, указанных в меню-требовании.

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

2.35. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДО Гимназии.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДО Гимназии.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан: 5 - промыть столы горячей водой с применением раствора дезинфицирующего средства «НИКА-ЭКСТРА М ПРОФИ», приготовленного согласно инструкции; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; проветрить помещение; - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.

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

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; - разливают 3 блюда; - 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, помощник воспитателя 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.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩИМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

4.1.Поставки продуктов ДО Гимназии осуществляют снабжающие организации, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДО Гимназии всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами,

соглашениями, заключенными между МНАОУК «Гимназия < и снабжающими организациями в соответствии с действующими нормативными документами.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДО Гимназии. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДО Гимназии. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДО Гимназии подлежит согласованию с заведующим ДО Гимназии. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДО Гимназии имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.7. Поставка продуктов должна осуществляться только специализированным автотранспортом.

5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

5.1. При организации питания в ДО Гимназии наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Производственный контроль за организацией питания в ДО Гимназии осуществляется в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля: - обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов — в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием; - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по

меню-требованиям и фактической закладке) — в соответствии с технологическими картами; - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; - соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей; - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля над рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. Если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований). Анализ проводится по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующий ДО Гимназии, совместно с медицинским персоналом и поваром, разрабатывается план контроля над организацией питания в ДО Гимназии на год, который утверждается приказом директора Гимназии.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДО Гимназии осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета ДО Гимназии.

6. ПОРЯДОК УЧЁТА ПИТАНИЯ

6.1. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 11.00 утра, подают воспитатели.

6.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного, и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию, для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: -мясо, печень, рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; -овоци, если они прошли тепловую обработку; -продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Гимназии на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго, соответствовать, числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

7. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДО Гимназии осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт средств родителей (законных представителей) и (или) за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012г. М 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

7.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

7.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДО Гимназии.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заместителя директора по экономике, главного бухгалтера Гимназии.

8. ВЕДЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПИТАНИЮ

При организации питания воспитанников ДО Гимназии используются следующие документы:

- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

- «Примерное 10-дневное меню», утвержденное заведующим ДО Гимназии и согласованное с директором Гимназии;
- Картотека технологических карт приготовления блюд;
- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей»;
- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- График выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- Накопительная ведомость;
- Ежедневное меню-требование на следующий день;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал здоровья.
- Инструкции для персонала.