МБДОУ "ДС № 382 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
Подписан: МБДОУ "ДС № 382 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
DN: OID.1.2.840.113549.1.9.2=7452019264-745201001-744802237587, E=mdoubu382@yandex.ru, ИНН=007452019264, СНИЛС=05677001666, ОГРН=1027403777004, T=заведующий, O="МБДОУ ""ДС № 382 Г. ЧЕЛЯБИНСКА""", STREET="УЛ КОТИНА, ДОМ 3, А", L=Челябинск, S=74 Челябинская область, C=RU, G=Валентина Афанасьевна, SN=Нагорная, CN="МБДОУ ""ДС № 382 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-04-02 12:43:03
Foxit Reader Версия: 9.7.2

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 382 г. Челябинска» (МБДОУ «ДС N. 382 г. Челябинска»)
454071, г.Челябинск, ул.Котина, д.3 а, тел.: 8 (351) 772-57-55
E-mail: mdou382@mail ru, ИНН/КПП 7452019264/745201001, ОГРН 1027403777004

Принято:
На общем собрании
МБДОУ «ДС № 382 г. Челябинска»
Протокол № 3
«02» апреля 2021г

Согласовано:
Советом
МБДОУ «ДС № 382 г. Челябинска»
Протокол № 3
«02» апреля 2021г

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«ДС № 382 г. Челябинска»
_____ В.А. Нагорная
Приказ № 38-Т
«02» апреля 2021г.

Положение
об организации питания детей с аллергопатологией
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 382 г.Челябинска»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №382 г. Челябинска» (далее — МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 ФЗ;
- Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 — ФЗ от 30.03.1999г.;
- Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 от 02.01.2000г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;
- техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178,
- Уставом МБДОУ.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей с аллергопатологией, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка с учетом индивидуальных особенностей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с основным двухнедельным гипоаллергенным меню (далее – Меню), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей с аллергопатологией дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.

2.2. В МБДОУ организовано три варианта диет: неспецифическая гипоаллергенная, дифференцированная гипоаллергенная и индивидуальная.

2.3. Питание детей организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания. Меню гибко дополняется и заменяется необходимыми продуктами с учетом индивидуальной переносимости, медицинского анамнеза и характера облигатных аллергенов, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях

2.4. В МБДОУ организовано четырехразовое питание. Распределение калорийности между приемами пищи составляет: завтрак — 20%, 2—й завтрак — 5%, обед — 35%, уплотненный полдник - 30%.

2.5. На основе основного двухнедельного гипоаллергенного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления,
- данные анкетирования родителей о непереносимости продуктов детьми;
- принципы лечебного и профилактического питания детей с аллергопатологией.

2.7. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. В основном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и

кулинарных изделий.
2.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по замене продуктов, в меню-требование обязательно включают блюда замены. Данные о детях с рекомендациями по замене продуктов имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к замене продуктов, в меню-требование вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.
2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.
2.11. Для обеспечения преемственности питания должны размещать в доступных для родителей и детей местах (на информационных стендах пищеблока и в групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
2.12. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой — температура горячих блюд (супы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
2.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике, либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.
2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С—витаминизация III-го блюда.
2.16. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим с использованием бутилированной воды, при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
2.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. 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.
2.20. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку 1 раз в месяц.
2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, 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.
2.22. Ежедневно перед началом работы медицинским работником 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 «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
2.24. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы).
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.
2.25. 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 должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха,

холодильное оборудование – контрольными термометрами.

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 контроле за питанием детей с пищевой аллергией;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику выдачи пищи, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

3.10. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава),

изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу календарного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяет его функциональные обязанности. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Ежедневно ведется учет питающихся детей в табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости.

4.4. На следующий день до 09.00 часов мед.работник подает сведения о фактическом присутствии детей в группах на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

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

4.7. С последующие приемом пищи (2-й завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.10. Учет продуктов ведется в ведомости контроля за рационом питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. Через 10 дней и в конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
4.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
4.15. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

5. Порядок приобретения продуктов, взаимодействие со снабжающими организациями

5.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации
5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.
5.3. 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.
5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, без наличия маркировки и товаросопроводительной документации, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
5.5. 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.

6. Контроль за организацией питания в МБДОУ

6.1. При организации контроля за организацией питания в МБДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 382 г Челябинска», утвержденной заведующим.

6.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ, к участию в контроле привлекаются члены Совета МБДОУ.