

ПРИНЯТО:

на заседании Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад №182»
протокол от 17.12.2020 № 23

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №182»


Н.М. Редкус
приказ № 49 от 17.12.2020



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №182» общеразвивающего вида

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания необходимых условий для организации питания, обеспечения сбалансированного питания воспитанников, контроля за обеспечением безопасности питания воспитанников и соблюдением условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №182» (далее – образовательная организация).

1.2. Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН), Уставом образовательной организации.

1.3. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательной организации.

2. Требования к приему продуктов питания, их хранению

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

2.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки, сохраняются до окончания реализации продукции.

2.3. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие

маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.4. 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 воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

3. Требования к организации питания на пищеблоке

3.1. Требования к оборудованию и содержанию пищеблока определяются СанПиН.

3.2. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты, жарочный шкаф.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.5. 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.

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

3.7. 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.

3.8. Ежедневно перед началом работы 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 специальный журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Работники пищеблока имеющие на руках порезы, ожоги должны осуществлять работу по приготовлению блюд и их раздачу в перчатках.

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

4. Требования к организации питания воспитанников

4.1. При организации питания необходимо руководствоваться примерным десятидневным меню, разработанным на основе требований СанПиН. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

4.1.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

4.1.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

4.1.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

4.1.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.2. Питание воспитанников в образовательной организации осуществляется согласно утвержденным нормам для детей от 1,5 до 7 лет с учетом времени их пребывания в образовательной организации.

4.3. Для воспитанников, находящихся в образовательной организации на 12-часовом пребывании организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

4.4. Для воспитанников, находящихся в образовательной организации на 4-часовом пребывании организуется 1-разовое питание (обед).

4.5. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в образовательной организации, используется следующий норматив: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%.

4.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.7. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем образовательной организации.

4.8. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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 обработке 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;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с руководителем образовательной организации запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-требование вносятся

изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.11. Закладка основных продуктов в котел и проверка блюда на выходе осуществляется руководителем учреждения, членами низового контроля в соответствии с утвержденным графиком.

4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

4.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.16. Работа по организации питания воспитанников 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.

4.17. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

4.18. 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).

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

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

4.22. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и объема порции.

4.23. В образовательной организации должен быть организован питьевой режим. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее

происхождение, безопасность и качество. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5. Порядок учета питания

5.1. Руководитель образовательной организации издает приказ о назначении ответственного за составление меню-требования, ведение документации по организации питания.

5.2. Ответственный ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании количества присутствующих воспитанников на день составления меню.

5.3. В случае снижения численности воспитанников, 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.

5.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.5. Ежедневно проводится корректировка меню на ужин с учетом данных мониторинга от 10 до 20%.

5.6. В течение месяца осуществляется корректировка выполнения примерных норм потребления основных продуктов с учетом анализа за 10 дней.

5.7. 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.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль организации питания осуществляет руководитель образовательной организации.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организации, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации создаются и действуют общественный (низовой) контроль и бракеражная комиссия.

6.2.1. Общественный (низовой) контроль за качеством питания в образовательной организации включает:

- проверку правильности закладки продуктов в котел путем контрольного взвешивания. Продукты, приготовленные для закладки, взвешивают и сопоставляют с меню - требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребенка и на всех детей. Если на кухню поступили нестандартные продукты (говядина с большим количеством костей, подпорченные овощи), отходы взвешивают и составляют акт;

- проверку соответствия объема готовящейся пищи количеству детей и величине разовых порций. Приготовление излишнего количества пищи не допускается, так как это приводит к снижению биологической ценности и калорийности блюд. Посуда, в которой готовят пищу, должна быть вымерена (пролитрована) и на котлах сделаны соответствующие метки.

6.2.1.1. Общественный (низовой) контроль осуществляется работниками образовательной организации, назначенными приказом заведующего.

6.2.2. Цели, задачи, состав, содержание и формы работы бракеражной комиссии определены положением о бракеражной комиссии образовательной организации.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников образовательной организации в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. заведующий складом:

- качество доставляемых в образовательную организацию продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.2. повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи, времени отбора. Отбор суточной пробы должен осуществляться 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C;

6.3.3. воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.4. младшие воспитатели:

– соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.5. заведующий хозяйством:

– хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.6. старший воспитатель:

– контроль деятельности педагогов по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, формированию представлений о правильном питании.

7. Порядок утверждения и внесения изменений в положение

7.1. Настоящее положение утверждается приказом руководителя образовательной организации.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя образовательной организации.

7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания воспитанников с размещением его на сайте комитета по образованию.

8.2. При организации питания воспитанников в образовательной организации должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- 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 поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал здоровья в соответствии с приложением СанПиН;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- журнал с-витаминации третьих блюд;
- журнал (общественного) низового контроля;
- журнал учета отходов

9. Заключительные положения

В целях совершенствования организации питания воспитанников:

- в каждой группе оформляются информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организуется систематическая работа с родителями: беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;
- проводится работа пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.