Согласовано
Совет ДОУ
протокол от 29.12.2020 № 8

Утверждено
Заведующий детским садом № 2
_____ Л.В. Мурзина
приказ от 29.12.2020 №228

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида № 2 «Дюймовочка» города Заринска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Настоящее положение об организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 2 «Дюймовочка» города Заринска (далее - Положение) разработано в соответствии:

- с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН);

-Санитарными правилами 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.;

- нормативными актами Министерства образования Российской Федерации;

-Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №2 «Дюймовочка» города Заринска (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

-цели и задачи по организации питания Учреждения;

- основные направления работы по организации питания;

- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

--соблюдения условий хранения продуктов питания;

- роль и место ответственного лица за организацию питания в Учреждении;

-деятельность бракеражной комиссии по питанию.

1.3.Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми сотрудниками Учреждения.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

2.1.Целями настоящего Положения является обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

2.2..Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

-создание 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.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении.

3.2.Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.

3.3. Рациональное размещение технологического и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.4.Организация питания детей.

3.5. Контроль и анализ условий организации питания.

3.6.Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания детей.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1.Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

4.2.К началу учебного года заведующий детским садом издает приказ об организации питания дошкольников, определяются функциональные обязанности работников.

4.3.Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета (дети – инвалиды, опекаемые), так и за счет средств родителей (законных представителей).

4.4.Учреждение обеспечивает гарантированное пятиразовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным СанПиН.

4.5.Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 2 лет до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендациями СанПиН) и утвержденным руководителем Учреждения.

4.6.При составлении примерного рациона питания распределение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в Учреждении должно быть следующим: завтрак – 20%; второй завтрак -5%, обед- 35%, полдник- 15%, ужин - 25%).

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

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

4.7.При составлении примерного десятидневного меню (примерного меню) и расчете калорийности должно учитываться рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков для детей 1-3 года- 42 г/сут; 3-7 лет- 54 г/сут.; жиров для детей 1-3 года -47 г/сут.; 3-7 лет - 60 г/сут.; углеводов для детей 1-3 года - 203 г/сут.; 3-7 лет - 261 г/сут.

4.8.Примерное меню должно содержать информацию:

-наименование приема пищи;

-наименование блюда;

-вес блюда;

-объемы пищевых веществ (белки, жиры, углеводы);

-энергетическая ценность;

-№ рецептуры.

4.9.В примерном цикличном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

4.10.Ежедневно в меню должны быть включены: молоко питьевое с массовой долей жира 3/2%, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты свежие, соки,

хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог с массовой долей 9%, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю.

Замену пищевой продукции разрешается производить в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение №11.)

4.11.В группах и у медицинской сестры должны быть данные о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Для таких категорий детей, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) назначением лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

4.12.Повседневный рацион питания детей формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и требований к составлению меню, еженедельно, на основе примерного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню и рекомендации по здоровому питанию дошкольников должны вывешиваться в приемной группы для ознакомления родителей.

4.13.Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

-количество детей;

-блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

-требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

4.14.Исправления в меню-раскладке не допускаются.

В детском саду ведется автоматизированная система работы с меню.

4.15.На каждое блюдо примерного меню разрабатывается технологическая карта, которая оформляется в установленном порядке.

4.16.В Учреждении учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста

4.17.Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.18.В целях профилактики гиповитаминозов в примерном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

4.19.Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

4.20.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов (приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

-мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

4.22.Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

4.23.Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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 бракеража. В Учреждение 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.

4.24.Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование -контрольными термометрами.

4.25.При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока в детском саду учитываются требования СанПиН.

4.26.Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

4.27.В детском саду технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.28.В помещении пищеблока проводится влажная уборка ежедневно, генеральная уборка - по утвержденному графику.

4.29.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

4.30.Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, 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 (сотрудников). Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

4.31.Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4.32.В детском саду организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает

требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

4.33.Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.34Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.35.Контроль качества питания (разнообразие), витаминизация блюд, закладка продуктов питания, кулинарная обработка, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов осуществляет шеф – повар, медицинский работник, заведующий складом.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

5.1.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения на основании СанПиН.

5.2.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.

5. 3.Детям запрещается:

- убирать за собой тарелки со стола, уборка осуществляется младшим воспитателем;
-находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи и т.д.

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

5.5.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

5.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание столовых приборов, посуды для первых и вторых блюд, тарелок для хлеба, расположение салфетниц).

5.7.Воспитатель и младший воспитатель докармливают детей в группах раннего возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

5.8.Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:

-на столы ставятся тарелки с хлебом;
-разливают третье блюдо;
-в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
-подается первое блюдо;
-воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
-по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9.Педагог во время приема пищи детьми совершенствует навыки аккуратного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

5.10 Детская порция должна соответствовать меню.

5.11.Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ С МЕНЮ И УЧЕТА ПРОДУКТОВ

6.1.Ежедневно заведующий складом составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей (по табелю посещаемости).

6.2.На следующий день, в 8.00 проверяется фактическое присутствие воспитанников в группах, воспитателем оформляется заявка и передается на пищеблок.

6.3.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.

6.4.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.5.С последующим приемом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.6.Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

7.1. В Учреждении обеспечивается внутриучрежденческий контроль формирования рациона и соблюдения условий организации питания детей с использованием автоматизированной системы контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

7.2.Внутриучрежденческий контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании действующего СанПиН.

7.3. Система внутриучрежденческого контроля организации питания детей предусматривает следующие вопросы:

-обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;

-правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

-качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

-соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

-качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие

7.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана внутриучрежденческого контроля (согласно приложения к плану внутриучрежденческого контроля).

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию привлекаются члены родительской общественности Учреждения, администрация, бракеражная комиссия

8. ОТЧЕТНОСТЬ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

8.1.Заведующий осуществляет внутриучрежденческий контроль по организации питания детей в соответствии с Планом Внутриучрежденческого контроля.

8.2.Справки об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников

образовательной деятельности (на общем собрании работников Учреждения, педагогическом совете, Совете Учреждения, на общих (или групповых) родительских встречах) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3.В Учреждении должны быть разработаны следующие документы по вопросам организации питания:

-примерное десятидневное меню;

-положение об организации питания воспитанников;

-положение о бракеражной комиссии;

-приказ об организации питания;

-приказ, план-задание на проведение внутриучрежденческого контроля по вопросу организации питания детей;

-приказ об утверждении графика выдачи пищи на пищеблоке;

-график приема пищи в группах;

-справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.;

-договоры на поставку продуктов питания;

-журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

-заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

-журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

-учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;

-наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

-ежедневное меню- требование на следующий день.

8.4.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (Сан ПиН).

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1.Настоящее положение принимается Советом Учреждения.

9.2.Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Советом Учреждения и принимаются на его заседании.

9.3.Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.