

Приложение 1
к приказу от " 18 " сентября 2021 № 8

УТВЕРЖДЕНО

Заведующей МДОУ "Детский

сад общеразвивающего вида №1 "Кораблик"

Зубова Е.Г.Зубова

"18 " сентября 20 21 г.

Положение

об организации питания обучающихся муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский сад общеразвивающего вида №1 "Кораблик" п. Шипицыно

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования"; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", Постановлением главного государственного врача Российской Федерации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "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 30.06.2020 г. № 116 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", с Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский сад общеразвивающего вида №1 "Кораблик" (далее Детский сад),

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. Цели, задачи по организации питания в Детском саду;

1.2.2. Основные направления работы по организации питания в Детском саду;

1.2.3. Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4. Соблюдая условий хранения продуктов питания в Детском саду;

1.2.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в Детском саду;

1.2.6. Деятельность бракеражной комиссии по питанию;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- медработниками.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания Детского сада

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего возраста и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;
- 2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в Детском саду являются:
- создание условий, направленных на обеспечение детей 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 по организации питания в Детском саду

- 3.1. изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Детском саду;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Детском саду;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников Детского сада

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию Детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями определено должностными инструкциями;
- 4.2. Заведующий Детского сада несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников;
- 4.3. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии;
- 4.4. 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.
- 4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением, утвержденных журналов.
- 4.7. 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.
- 4.8. Ежедневно перед началом работы медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников. Допускают к

работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

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

4.10. В Детском саду должен быть организован питьевой режим. Кипяченая вода хранится не более 3 часов. Отметка о замене воды производится ответственным в утвержденном журнале.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Детском саду и дома – родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде и на сайте Детского сада. В ежедневном меню указывается наименование блюд, объем порции и энергетическая ценность.

5. Организация питания

5.1. Организация питания обучающихся Детского сада предусматривает необходимость соблюдения 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 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 санитарно-просветительной работой с родителями, гигиенической воспитание детей;
- 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.

5.2. Детский сад обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с основных 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) фрукты.

5.5. Основное меню утверждается руководителем Детского сада и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме меню приготавливаемых блюд (приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В основном меню не допускается повторение одного и того же блюда или кулинарного изделия в течение последующих двух дней.

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены:

- молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.8. 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 (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.43590-20).

5.9. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Детского сада, запрещается.

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

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые нельзя использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиНу 2.3/2.43590-20);
- изготовление на пищеблоке Детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцем, 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 недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Детского сада. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третье и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^0 +2-+6C^0$ в холодильнике.

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

7. Организация питания обучающихся в группах

7.1. Работа по организации питания 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий Детским садом. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение.

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

7.5. Детская порция должна соответствовать основному меню.

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

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

7.8. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.43590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в Детском саду

8.1. К началу учебного года заведующий Детского сада издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00

8.4. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня.

8.5. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.

9. Финансирование расходов на питание обучающихся в Детском саду

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего и бухгалтера Детского сада.

9.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родительской платы

10. Контроль за организацией питания в Детском саду

10.1. При организации контроля питания в Детском саду администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.43590, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация Детского сада, бракеражная комиссия, ответственный по питанию, комиссия по питанию.

10.3. Администрация Детского сада разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Специалист в сфере закупок и заместитель заведующего по АХЧ Детского сада обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно);

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Ответственный за питание в Детском саду осуществляет контроль за:

- выполнение натуральных физиологических норм питания, сервировкой стола, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствии объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке; ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся;

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания обучающихся;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

10.8. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся в Детском саду

11.1. Заведующий Детского сада:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Детского сада;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

11.2. Заместитель заведующего по АХЧ:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.3. Специалист в сфере закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов.

11.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество обучающихся, поданных на питание;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета Детского сада, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с основным и ежедневным меню;

12. Ведение специальной документации по питанию:

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Детского сада по организации питания обучающихся.

12.2. При организации питания обучающихся в Детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания обучающихся;
- положение об организации питания сотрудников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- инструкция по охране труда и пожарной безопасности.