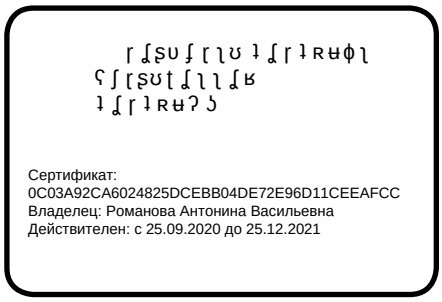
Утверждено приказом заведующего

№22 от 25.01.2021



Положение

об организации питания воспитанников

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 комбинированного вида»

с. Айкино.

Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения « Детский сад № 1 комбинированного вида» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 237-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27октября 2020г.№32,СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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.

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

2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

2.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

2.2.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

2.3.Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

2.4.Организация питания детей раннего возраста;

2.5.Организация питания детей дошкольного возраста;

2.6.Обучение (прохождение курсов повышения квалификации поваров) и инструктаж сотрудников пищеблока;

2.7.Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей по охране жизни и здоровья детей.

2.8. Контроль и анализ условий организации питания детей;

2.9. Оснащение воспитанников сбалансированным, полезным питанием в ДОУ;

2.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

2.11.Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

2.12.Сохранение и укрепление здоровья воспитанников организации;

2.13.Обеспечение качественного и сбалансированного горячего питания в организации;

2.14.Работа в программе системы «Меркурий»;

2.15.Пропаганда здорового питания среди родителей и воспитанников.

3. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

3.1. Организация питания, распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

3.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

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

3.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство, сертификаты). 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). 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.

3.5. 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,влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.8. 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.

3.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование (картофелечистка, овощерезка, мясорубка, электрокипятильник, электрическая плита, жарочный шкаф).

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

3.11. 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.

3.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит 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 допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания..

3.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками. Принимать пищу должны в отведенном месте.

3.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюд (рядом размещена информация о массе и калорийности блюда).

4. Организация питания в ДОУ

4.1.Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение 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 ДОУ;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое 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, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания детей.

4.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с основным 2-х недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.4. Основное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27октября 2020г.№32,СанПиН 1.2.3685-21

4.5. В основном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.6. Ежедневно в меню-требование 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.

4.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

4.8. На основании утвержденного основного меню составляется ежедневное меню, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. (Допускается составление в электронном виде). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.9. Запрещается вносить изменения в утвержденное основное меню без согласования с заведующим ДОУ.

4.10. 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.

4.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ 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.

4.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений не допускается при организации питания продукция приведенная в приложении №6 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5. Организация работы пищеблока

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20).

5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля

регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре от +2 до +6 С в холодильнике.

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

6.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

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

6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. 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).

6.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

6.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

7. Порядок учета питания в ДОУ

7.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ об организации питания питания.

7.2. Ежедневно воспитатель ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00.

7.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 6 час 30 мин.

7.4. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

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

7.6. Шеф-повар обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

8.2. Расходы по обеспечению питания детей включается в оплату родителями (законными представителями) за присмотр и уход детей. Начисление оплаты за присмотр и уход производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости детей. Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты детям сиротам, инвалидам, оставшимся без попечения родителей.

9. Контроль за организацией питания в ДОУ

9.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20).

9.2.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, родительская общественность.

9.3. Шеф-повар ДОУ обеспечивает контроль за:

- контроль за качеством готовой пищи.

- выполнение договоров на поставку продуктов питания;

- состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

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

9.4. Медсестра осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной 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 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).

9.5. Старший воспитатель осуществляет контроль за:

- сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню.

9.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- 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 воспитанников; работниками ДОУ.

9.7. Осуществляют контроль:

- За правильной организацией питания детей (старший воспитатель);

- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации(шеф-повар, кладовщик);

- За соблюдением натуральных и денежных норм питания(заведующий, кладовщик);

- За качеством приготовления пищи (шеф-повар, медсестра);

- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей(шеф-повар, медсестра) ;

- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений (шеф-повар, старший воспитатель, воспитатель, младший воспитатель , медсестра);

- За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания(старший воспитатель, воспитатель);

- Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью(заведующий, старший воспитатель ,воспитатель, медсестра).

9.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

10.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях , педагогическом совете, административном совещании, заседании .

- утверждает основное. ежедневное меню-требование;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований Сан Пин;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

10.2. Шеф-повар:

- обеспечивает качество приготовленной пищи

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

10.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание, не позднее, чем за 10 минут до завтрака;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях , собраниях, педагогических советах,;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

10.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- имеют право вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- имеют право знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

	пищеблока		
9	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: системы вентиляции; системы водоснабжения, канализации; сантехнических приборов; световой аппаратуры.	Шеф-повар Инженер по охране труда
10	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.	Шеф-повар, медицинская сестра
11	Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Шеф-повар
12	Состояние холодильного оборудования	Контроль за состоянием холодильного оборудования в складском помещении	Шеф-повар, медсестра
13	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц), при повреждении маркировки – немедленное обновление	Шеф-повар
14	Прохождение медосмотра	1раз в год	Инженер по охране труда, медсестра