

Согласовано
Родительский комитет
_____/Бергс А.А.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «ЦРР – д/с №2 «Теремок»
_____/ С.А.Игнатьева
Приказ № 82 ОД от 05.09.2024г.

Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
_____/ Дерендяева А.В.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в МБДОУ «ЦРР – д/с №2 «Теремок»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законодательством РФ от 29.12.2012г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №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 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" .

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- Цели, задачи по организации питания в ДОУ;
- Основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- Порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания воспитанников;
- Соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- Деятельность бракеражной комиссии.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
- медицинским работником.

2. Цель, задачи организации питания в ДОУ.

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

2.2. Основными задачи организации питания воспитанников в ДОУ является:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантированные качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОО;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока, воспитателей, помощников воспитателя;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

4. Требование к организации питания воспитанников в ДОО.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОО. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий ДОО несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

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

4.4. Технологическое оборудование, инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны быть маркированы 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.

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 (приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники.

4.9. В ДОО должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОО.

5.1. Организация питания воспитанников в ДОО предусматривает необходимость соблюдения следующих принципов:

- составление полноценного питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностями 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 санитарно-просветительской работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технических 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. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-разовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (а граммах).

5.3. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи- второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий 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 замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам, углеводам (Приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. На основании утвержденного примерного 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 ДОУ, 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 блюда, 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 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, 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 ДОУ.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемного контроля бракеражной комиссией, назначенная приказом заведующего ДОУ. 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, третьи и прочие блюда-не менее 100гр. Охраняются 48 часов в холодильнике при t+2-+6 С.

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 воспитанников в группе.

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

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 меню.

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

7.7. В группах раннего возраста, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и помощники воспитателя.

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

8. Контроль за организацией питания в ДООУ.

8.1. При организации контроля питания в ДООУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

8.3. Администрация ДООУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.4. Ответственный в сфере закупок и кладовщик ДООУ обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковок и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенцию, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, спецодежды, средствами индивидуальной защиты, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.5. Медсестра, ответственный за организацию питания в ДООУ осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;

8.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- контролирует снятие остатков, проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала по бракеражу готовой продукции, разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания в ДООУ.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДООУ.

9.1. Заведующий ДООУ:

- 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 работников ответственного за организацию питания в ДООУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, заседании Совета Учреждения;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- контролирует соблюдение СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, разделочными оборудованием и уборочным инвентарем.

9.2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- заключает договора на поставку продуктов питания.

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- 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 Педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.4. Родители:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают 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;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. Введение документации по питанию.

10.1. При организации питания воспитанников в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документации:

- Положение об организации питания воспитанников;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал регистрации осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе;
- поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

11. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.
- Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.
- Настоящее положение действительно до утверждения нового.