

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол №1 от 31.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Рембуевская СШ»
Чернышева С.Н./
Приказ от 31.08.2021 г. № 33/5-98



Положение
об организации питания в Детском саду № 81 «Якорёк»
МБОУ «Рембуевская СШ»

д. Рембуево
2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Детском саду №81 «Якорёк» МБОУ «Рембуевская СШ» (далее – Детский сад)

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.28.п.15 ч.3, ст.37, ст.41);
- 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»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- «Модельного порядка организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальной образовательной организации в Архангельской области»;
- Уставом Учреждения.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Детский сад.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Детского сада.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы среднесуточной потребности в пищевой ценности продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. При распределении общей калорийности среднесуточного питания детей, пребывающих в Детском саду, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 35-40%; полдник, ужин - 20-25%

3.3. При организации питания администрация Детского сада руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным ООО «Технология питания» г. Архангельска на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания.

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

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню - требование и утверждается руководителем МБОУ «Рембуевская СШ».

3.6. Для детей в возрасте от 2 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 обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20), использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Детского сада, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на информационных стендах Детского сада, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Ответственный за организацию питания в Детском саду обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, представителя администрации, работников Детского сада после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Детского сада.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом (или дезинфицирующим раствором);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по подготовке к приёму пищи, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки могут убрать за собой дети старшего возраста).

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

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- после приёма пищи дети под руководством воспитателя осуществляют полоскание рта.

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

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает Приказ о назначении ответственного за организацию питания в Детском саду, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственное лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. 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.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Детского сада.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Детском саду могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- старший воспитатель;
- повар;
- член трудового коллектива, а также возможно включать члена родительского комитета.

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет,

запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Детского сада в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Ответственный за организацию питания в Детском саду:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в Детский сад продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

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

6.3.5. Младшие воспитатели:

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

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Руководитель Детского сада создаёт условия для организации питания детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Детском саду;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Делопроизводство

8.1. Ведение учетной документации пищеблока:

- Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»;
- Журнал «Бракераж готовой продукции»;
- Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Журнал «Учёта температуры и влажности складских помещениях»;
- Журнал «Учёта пищевых отходов»;
- Журнал «Обработки яиц»;
- Журнал «Учёта проведения генеральной уборки пищеблока»;
- Гигиенический журнал (сотрудников);

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

9.4. Настоящее Положение подлежит обязательному размещению на официальном сайте Учреждения в сети «Интернет».