

« СОГЛАСОВАНО »

Председатель ПК МДОБУ №2

И.В.Таран



« УТВЕРЖДАЮ »

Заведующий МДОБУ №2

Е.В.Саватеева



ПОЛОЖЕНИЕ ПО ПИТАНИЮ

МДОБУ №2 Г.НОВОКУБАНСКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОКУБАНСКИЙ РАЙОН

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности программ дошкольного образования: Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными Постановлением 28.09.2020 №28, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32, Уставом МДОБУ №2 (далее ДОУ)».

1.2. Настоящее положение устанавливает:

-цели и задачи по организации питания в ДОУ;

-основные направления по организации питания в МДОБУ:

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

-соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ;

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

-деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения администрацией, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями, медработниками.

1.4.Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2.Цель, задачи организации ДООУ.

2.1.Целями настоящего положения является обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранения здоровья воспитанников.

2.2.Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

-гарантированное качественное и безопасное питание, качественные пищевые продукты, используемые для приготовления блюд;

-пропаганда принципов здорового питания.

3.Основные направления работы по организации питания в ДООУ.

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

3.2.Материально-техническое оснащение помещений 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;

3.7.Обучение и инструктаж воспитателей и младших воспитателей;

3.8.Контроль и анализ условий организации питания детей;

3.9.Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ;

3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием и инвентарем.

4. Требования к организации питания воспитанников ДООУ.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено инструкциями.

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

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

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортные накладные на доставку продуктов питания, счет-фактуры, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет бракерная комиссия поступающей продукции. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки (в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ).

4.5. 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, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.6. Устройство оборудования и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

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

- 4.8. 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 сырья и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, газовая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 4.11. 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.
- 4.12. 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. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники, у которых подозреваются инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги и закалывать спецодежду булавками; принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ. В обязательном порядке согласно Стандарту безопасности МДОБУ №2 использовать средства индивидуальной защиты с частотой замены не реже 1 раза в 3 часа.
- 4.14. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка;

вывешивается ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ.

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ 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 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-просветительной работы с родителями; гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенностей развития, периода адаптации, наличие хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка; правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей;
- строгое соблюдение Стандарта безопасности МДОБУ №2.

5.2. 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 учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

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

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДООУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение №12 к санПиН 2.4.1 3049-13).

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 продукты, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (птица, яйца, сок и т.д.) 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 №14 к СанПиН 2.4.1 3049-13).

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 ДООУ 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 исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать

установленные санитарно-эпидемиологические требования к техническим процессам приготовления блюд.

5.13. В целях профилактики в ДОО 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 к использованию в питании детей (приложение №9 к санПиН 2.4.1 3049-13);

-изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зеленью, яичницы-глазуньи, холодных напитоков морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшим сроком 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 СанПиН 2.4.1 3049-13, а также Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. №16, утвержденными санитарно-эпидемиологическими правилами 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 коронавирусной инфекции (COVID-19).

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО.

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. (сохраняют 48 часов при t+2+6гр. С в холодильнике).

6.4. 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 группах.

7.1. Работа по организации питания осуществляется под руководством воспитателя и заключается в следующем:

- 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, утвержденному заведующим ДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

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

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд; тарелок для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

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

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе возлагается в соответствии с руководящим Положением и СП 2.4.3648-20.

8. Порядок учета питания в ДОУ

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

8.2. Ежедневно медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табелях посещаемости, каждый из которых должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего, на основании списков присутствующих детей.

8.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 06.15.

8.4. Продукты для завтрака выписываются согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.5. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются согласно табеля посещаемости предыдущего дня. Закладка продуктов производится в 07.30.

8.6. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ.

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера отдела питания ЦБМО.

7.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей.

7.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

7.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

8. Контроль за организацией питания в ДОУ

8.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекают бракеражную комиссию, комиссию по питанию, назначают ответственного по питанию; организуют комиссию по родительскому контролю питания детей.

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

8.4. Специалист в сфере закупок и заместитель заведующего по хозяйственной части обеспечивают контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;

- состоянием производственной базы пищеблока; техническим состоянием пищеблока;

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

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

8.5. Медицинская сестра, ответственная за питание в ДОУ, осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой стола, гигиеной приема пищи, гигиеной приема пищи, оформлением 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 сотрудников пищеблока и отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребления в основных питательных веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.6.Бракеражная комиссия:

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

8.7.Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- 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;

-освещение вопросов организации питания для родительской общественности.

8.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже 1 раза в год на общем собрании.

9. Распределение обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ.

9.1. Заведующий ДОУ:

-несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативно-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 заседаниях родительских собраний в группах, педагогических советах, административных совещаниях;

-утверждает 10-дневное меню;

-контролирует состояние пищеблока; при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его текущего ремонта, обеспечению запасными частями;

-обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока; контролирует соблюдение требований СанПиНа;

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

9.2. Кладовщик:

-контролирует выполнение натуральных норм;

-контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

9.3. Специалист в сфере закупок:

-заключает договора на поставку продуктов питания.

9.4. Воспитатели:

-несут ответственность за организацию питания в группах;

-несут ответственность за правильность сведений о количестве воспитанников, поставленных на питание;

-ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака подсчитывают количество детей;

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

-вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

-контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.5. 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 воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

-вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

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

10. Ведение специальной документации по питанию.

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

10.2. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников;
- договора (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей(от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) Приложение №1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (полагаются по мере необходимости);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- книга складского учета поступающей продукции и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для родителей;
- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.