

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 360 г. Челябинска»
Положение об организации питания в МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска»

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска»

Н.А. Кондратьева

Приказ № 142 от 20.11.2020



I. Общие положения и область применения

1. Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 360 г. Челябинска» (далее – Положение) разработано на основании Постановления 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», Устава Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 360 г. Челябинска» (далее МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска»).
2. Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска».
3. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников МБДОУ «ДС № 360 г. Челябинска», реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.
4. Положение определяет деятельность должностных лиц (шеф-повара, повара, кладовщика, заведующего по хозяйству, подсобных рабочих, инструкторов по гигиеническому воспитанию, воспитателей, помощников воспитателей); организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками и сотрудниками; контроля за организацией питания.

II. Задачи

5. Основными задачами организации питания в МБДОУ являются:
 - 1) Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
 - 2) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - 3) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

6. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных

документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, а также при нарушении целостности упаковки.

7. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

8. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарных законодательством:

- 1) обработка сырых и вареных пищевых продуктов производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- 2) в перечень технологического оборудования включаются мясорубка, протирачная машина для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- 3) при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

9. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

10. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих нормативных документов по организации питания.

11. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов в соответствии с Постановления 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».

12. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

III. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

13. Воспитанники МБДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона с учетом физических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

14. Питание в ДОУ осуществляется на основе примерного двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

15. На основе примерного 20-ти дневного меню, составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

16. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:

- 1) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 2) объем блюд для каждой группы;

- 3) нормы физиологических потребностей;
 - 4) нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
 - 5) выход готовых блюд;
 - 6) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - 7) требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
17. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
18. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные продукты, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раз в неделю.
19. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
20. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.
21. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по гигиеническому воспитанию составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
22. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.
23. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.
24. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в МБДОУ.
25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

IV. Выдача готовой пищи

26. Выдача готовой пищи разрешается после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек.
27. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.
28. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Обязательно ежедневно выставляется контрольное блюдо. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае не готовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

29. 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 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до + 6С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет инструктор по гигиеническому воспитанию.

V. Организация питания детей в группах

30. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- 1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- 2) в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

31. Посуда, предназначенная для получения пищи с пищеблока должна иметь соответствующую маркировку (для первого, второго, третьего блюда, салата, хлеба и т.д. с указанием группы).

32. Количество посуды и столовых приборов в группах должно соответствовать списочному составу группы.

33. Посуда и столовые приборы для питания персонала должна храниться отдельно и иметь маркировку.

34. Запрещается использовать посуду с трещинами и сколами.

35. Посуда хранится на специальных решетках, столовые приборы в емкостях из стекла или нержавеющей стали.

36. Кастрюли и т.п. хранятся в специально отведенных шкафчиках.

37. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику утвержденному заведующим МЮДОУ.

38. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- 1) промыть столы горячей водой с мылом;
- 2) тщательно вымыть руки;
- 3) надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 4) сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

39. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание салфеток, расставление салфетниц).

40. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью помощника воспитателя.

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

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

- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- 2) разливают третье блюдо;

- 3) в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - 4) подается первое блюдо;
 - 5) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 6) по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - 7) дети приступают к приему первого блюда;
 - 8) по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - 9) подается второе блюдо;
 - 10) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
43. Прием пищи педагогами, воспитанниками осуществляется одновременно.
44. В группах для детей раннего возраста, воспитатели докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
45. В целях создания благоприятных условий в групповых помещениях, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций, помощники воспитателя строго соблюдают санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, обработке посуды, приборов и ветоши, а так же правила личной гигиены.

VI. Контроль при организации питания в МБДОУ

46. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.
47. Контроль за правильной организацией питания воспитанников детского сада, осуществляется заведующим МБДОУ.
48. Заведующий МБДОУ:
- 1) несет ответственность за правильную организацию питания детей;
 - 2) контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - 3) следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
 - 4) следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
 - 5) контролирует организацию доставки продуктов на учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

VIII. Отчетность

49. Заведующий МБДОУ осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания детей.

50. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

