

Принято на заседании
Общего собрания МДОБУ № 28
Протокол № 1 от 10.01.2022г.



Согласовано:
Председатель ПК МДОБУ № 28
Бугрий Г.В.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ № 28
Н.Н. Марьянова

ПОЛОЖЕНИЕ ПО ПИТАНИЮ МДОБУ № 28 «РОДНИЧОК» х. ТЕЛЬМАН МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОКУБАНСКИЙ РАЙОН

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №94» общеразвивающего вида разработано в соответствии с:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- постановление 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 молодёжи»;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Устав дошкольного учреждения и другие нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад № 28 «Родничок» х. Тельман (далее – дошкольное учреждение) и порядок организации питания детей в условиях дошкольного учреждения.

1.3. Дошкольное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 3 до 8 лет, 12-и часовым пребыванием в дошкольном учреждении.

1.4. Настоящее положение вводится как обязательное для исполнения всеми.

2. Цель, задачи организации ДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий направленных на обеспечение детей рациональным

и сбалансированным питанием:

- гарантирование качества и безопасное питание, пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного 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 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.

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников 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 оснащение пищеблока современным технологическим оборудованием 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, помощниками воспитателей определено инструкциями.

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

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

4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, 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 бракеражная комиссия поступающей продукции. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же продукт 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 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 оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям 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, электрическая 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 ангий, 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. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих 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 ДООУ. В обязательном порядке согласно Стандарту безопасности МДОБУ № 28 использовать средства индивидуальной защиты, с частотой замены не реже 1 раза в 3 часа.

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

4.15 Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указы-

ваются 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 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, приведение 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, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей
- строгое соблюдение Стандарта безопасности МДОБУ № 28.

5.2 ДОУ обеспечиваем сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарным и правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3 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.

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

5.5 Примерное меню утверждается руководителем ДОУ 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 допускаем 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 (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, сок и другие) 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 СанПиП 2.4.1 3049-13).

5.10. На основании утвержденную примерную 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.

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

5.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОО запрещается.

5.13 Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключают жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к техническим процессам приготовления блюд.

5.14. 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать 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 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

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 30.06.2020 № 16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила 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).

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. 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 100 гр. (Сохраняют 48 часов при t+2+6С в холодильники).

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 помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится, но группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

7.4 Перед раздачей пищи помощник воспитателя 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, тарелки 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, докармливаю! Воспитатель и помощник воспитателя.

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

8. Порядок учета питания в ДООУ

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

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведу тощего.

8.3. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости и на основании списков присутствующих детей.

8.5. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 06.15

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

8.7. Продукты для бульона первую блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня. Закладка продуктов производится в 07.30.

8.8. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котле 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 учётом 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-эпидемиологического 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 администрация ДОУ. бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

8.3 Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год. Который утверждается приказом заведующего.

8.4 Специалист в сфере закупок и заведующий хозяйством обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продукта 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 так же знакомство с сопроводительной, документацией (накладными, сертификатами соответствия. Сани-

тарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями):

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

8.5. Медицинская сестра :ответственная за питание в ДОО осуществляет контроль за:

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

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которой 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 пищевых 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 реализацией 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 с родительской общественностью.

10.8. 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 нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами. Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечиваем 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 и группах, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает 10 дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его текущего ремонта обеспечению запчастными 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 труппе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание:
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем и 30 минут до предоставления завтрака в день питания \подчитывают количество детей:
- 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 па 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 фактиче-

ского 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 ДОО по организации питания детей.

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

- положение об организации питания воспитанников;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное 10 дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3-х до 8 лет),

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-х до 8 лет):

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

- гигиенический журнал (сотрудники) Приложение №1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20):

- заявки на продукты питания (полаются 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 поданному 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.