

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК



УТВЕРЖДЕНО

Заведующий



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 24 «Радуга»
г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 24 «Радуга» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район - далее (МБДОУ ДС № 24 «Радуга» г. Туапсе).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, зарегистрированные Министерством юстиции Российской Федерации № 60833 от 11.11.2020г, (далее СанПиН), Уставом Организации и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами.
- 1.3. МБДОУ ДС № 24 «Радуга» г. Туапсе обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении с соблюдением норм СанПиН.
- 1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Ответственность за организацию питания воспитанников МБДОУ несет руководитель образовательной организации. Осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания заведующий хозяйством.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в учреждении, 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 Организации.
- 2.2. Оборудование и содержание п\блока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Для приготовления пищи на п\блоке используется электрооборудование: электрическая плита, электросковорода, жарочный шкаф.

2.4. Помещение п\блока МБДОУ должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Организацию (10,5ч), используется следующий норматив: завтрак – 20%; 2-ой завтрак – 5%; обед – 35%; полдник – 15%, в разработанном примерном 10-ти дневном меню должно обеспечивать от суточной нормы содержание белков: до 3-х лет: 32; с 3-х до 7-ми лет: 41, жиров до 3-х лет: 35; с 3-х до 7-ми лет: 45, углеводов до 3-х лет: 152; с 3-х до 7-ми лет: 196, энергетической ценности до 3-х лет: 1050 ккал; с 3-х до 7-ми лет: 1350 ккал.

3.3. При организации питания администрация Организации руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое утверждается заведующим Организации.

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

3.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Организации.

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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о наличии продуктов.

- 3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на п\блоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Организации, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде «Информация» в холле ДОУ, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода порций и энергетической ценности (ккал).
- 3.11. Бракеражная комиссия, созданная приказом заведующего по учреждению имеет право 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. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых III-блюд. Препараты витаминов вводят после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим Организации графику выдачи готовой пищевой продукции, в соответствии с таблицей № 4 «Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» .
- 3.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С, п.8.1.10 СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- 3.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пищевых продуктов, изготовление на п\блоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд, использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками порчи, овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 3.18. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- 3.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража скоропортящейся продукции», поступающих на пищеблок. В МБДОУ 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 Российской Федерации.
- 3.20. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, в складских помещениях для продуктов режим температуры и влажности, осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», приложения 2,3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.21. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.
- 3.22. 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 сырых и готовых пищевых продуктов.

3.23. В помещениях п\блока по утвержденному заведующим МБДОУ графику ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протираание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях п\блока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.24. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «гигиенический журнал (сотрудники)», приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Работники п\блока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.25. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

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 и режим питания детей осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Организации, таблица № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.3. Привлекать детей к получению пищи с п\блока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и

каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.8. 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.
- 4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу учебного года заведующий Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно ответственный составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 утра до 12.00 дня, подают педагоги.
- 5.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню-требованием, утвержденным заведующим дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
- 5.4. 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.
- 5.5. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий Организации.

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 Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии Организации:

- Заведующий МБДОУ
- Старший воспитатель
- Заведующий хозяйством
- Председатель профкома
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Заведующий МБДОУ
- Старший воспитатель
- Заведующий хозяйством
- Председатель профкома

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в «журнал бракеража готовой пищевой продукции», приложение № 4 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет;

- 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 ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Заведующий хозяйством:

- составление ежедневного меню-требование на основе утвержденного заведующим Организации примерного 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно примерному 10-ти дневному меню;
- ведение «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- контроль закладки продуктов питания в котел на пищеблоке;
- организация питания в группах.
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов, согласно заявки с отметкой в «Журнал скоропортящейся пищевой продукции»;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.
- учет расходования денежных средств на продукты питания;

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, в соответствии с утвержденной заведующим Организации технологической картой приготовления блюда;
- 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. Младший воспитатель:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.4.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. Заведующий Организации создаёт условия для организации питания детей;
- 7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Организации, заведующего хозяйством, кладовщика, работниками п\блока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

- 8.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт средств муниципального бюджета и внебюджета;
- 8.2. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ.

9. Отчетность и делопроизводство

- 9.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.
- 9.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях по мере необходимости, не реже одного раза в год.
- 9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Организации.
- 10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Организации.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

