



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая ДОУ №23

А.В. Башева А.В. Башева

приказ №0109001 о/д

от «01» сентября 2022г.

Положение

Об организации питания воспитанников Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №23 «Кораблик» города Волжска Республики Марий Эл

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации», Приказом министерства образования и науки российской Федерации от 30.08.2013г. №1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», Постановлением 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», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(COVID-19)», с Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №23 «Кораблик» (далее - ДОУ №23),

1.2 Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ №23;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ №23;

1.2.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4. соблюдение условий хранения продуктов питания в ДОУ №23;

1.2.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ №23;

- 1.2.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;
- 1.3 Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:
- администрацией;
 - работниками пищеблока,
 - медработниками.
- 1.4 Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

- 2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;
- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ №23 являются:
- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ №23;
- 3.2. Материально-технические оснащения 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 ДОУ №23;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ №23. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующая ДОУ №23 несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.4. 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.

4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.7. 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.

4.8. 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 ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежды булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДООУ №23.

4.10. В ДООУ №23 должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в ДООУ №23 и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДООУ

5.1. Организация питания воспитанников в ДООУ 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 режимов дня и режимом работы ДООУ №23;
- соблюдения правил эстетики питания, воспитания необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДООУ №23 с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности его 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 ДООУ №23;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДООУ №23 обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. По организации питания 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-ти 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 №23 и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей в ДООУ №23 осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

5.6. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты – творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю (приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20таблица 1).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей

разного возраста. Допускается составления меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

5.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ №23, запрещается.

5.11. 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 технологическим процессам приготовления блюд.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ №23 проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей (в соответствии с прилагаемой инструкцией). Обязательно осуществляется информирование родителей (законных представителей) воспитанников ДОУ №23 о проведении С-витаминации.

5.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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 №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке ДОУ №23 творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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 ДОУ

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ДОУ №23 отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром 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 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6.3. 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 ДООУ

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующая ДООУ №23. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом или мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

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

7.6. Масса детской порции должна соответствовать выходу по меню-требованию.

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, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДООУ

8.1. Заведующая ДООУ №23 издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Диетсестра ДООУ №23 осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

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

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00 ч.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню-требованию согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню-требованию согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30 ч.

8.7. Диетсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Контроль за организацией питания в ДООУ

9.1. При организации контроля питания в ДООУ №23 администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ №23 к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ №23, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

9.3. Администрация ДООУ №23 разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

9.4. Заведующий складом /кладовщик/ и помощник заведующей по хозяйственной части ДООУ №23 обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов 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), также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.5. Диетсестра, ответственная за питание в ДООУ №23 осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформления 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 сотрудниками пищеблока, младших воспитателей с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно)(приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- информированием родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, данную информацию размещают в доступных для родителей и детей местах (групповая ячейка, холл) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергической ценности (калорийности) - ежемесячно.

9.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, меню-требованию;
- следит за соблюдением санитарных 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 работниками ДОУ №23.

9.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

10. Организация питьевого режима

10.1. Питьевой режим в ДОУ №23 осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- вода кипятиться не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

11.1. Заведующая ДОУ №23:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными 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 №23;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее-СУ);
- утверждает 10-ти дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и других нормативных документов по организации питания в ДОУ №23;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.2. Диетсестра, заведующий складом \кладовщик\:

- контролируют выполнение натуральных норм;
- контролируют ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Заведующая ДОУ №23 заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательской работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов по обеспечению полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии и другим хроническим заболеваниям.

11.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ №23 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 правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию

12.1. Заведующая осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ №23 по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в ДООУ №23 должны быть следующие локальные акты и документы:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы (от 1,5 до 3-х лет и от 3 до 7-ми лет);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.