

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №23» ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
(МБДОУ «Детский сад №23»)
656015, г.Барнаул, пр.Социалистический 124а, тел.569-445

ПРИНЯТО

на заседании
Общего родительского собрания
МБДОУ «Детский сад № 23»
протокол № 4
от «2» 11 2020



УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №23»
№ 01-2/110 от 02.11.2020
Манаева Ю.С. Манаева

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №23» общеразвивающего вида

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с :

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее- СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- постановлением Главного 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 молодежи».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №23» (далее - Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопас-

ности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для детей с 1,6 до 7 лет (на основе потребностей детей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Режим питания для детей с 10,5 часовым пребыванием включает: завтрак, обед, полдник, ужин. Для детей, посещающих группу кратковременного пребывания (4 часовое посещение) – обед. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), с учетом следующего:

2.1.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно. При составлении примерного десятидневного меню при 10,5 часовом пребывании детей учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак –25 %; обед –35%; полдник 15%; – ужин - 25 %.

2.1.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 42г (для детей 1-3лет), 54г (для детей 3-7лет) от калорийности рациона; жиров 47г (для детей 1-3лет), 60г (для детей 3-7лет); углеводов 203 (для детей 1-3лет), 261г (для детей 3-7лет).

2.1.3. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

2.1.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.2. Примерное десятидневное меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом, в Учреждении организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.3. При составлении меню учитывается:

- 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.4. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.5. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте и выставляется на официальном сайте Учреждения, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп.

2.6. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

2.7. Количество питающихся воспитанников может уменьшаться на ужин, на 15–20% от общего количества воспитанников, в соответствии с анализом мониторинга количества воспитанников, оставшихся на ужин.

2.8. На каждое блюдо примерного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.9. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование

продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния детей, при обязательном информировании родителей о витаминизации, под контролем медицинского работника.

2.11. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы (48 часов) контролирует ответственное лицо.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.14. Работа по организации питания воспитанников 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.

2.15. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

2.16. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

2.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 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), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждение 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.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.

2.25. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.26. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, хлеборезка, протирачная машина), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов. В группах для организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчета списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

2.31. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены

кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Учреждением в произвольной форме.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел 3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Порядок поставки продуктов в Учреждение определяется контрактом или договором со снабжающими организациями.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представители родительской общественности.

Раздел 5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел 6. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей с размещением его на сайте комитета по образованию.

5.2. При организации питания воспитанников в Учреждении должна быть следующая документация:

- положение об организации питания;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,6 лет до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов производится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ производится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением СанПин);
- журнал бракераж готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением СанПин);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПин);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением СанПин);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с приложением СанПин);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд;
- журнал низового контроля;
- журнал учета отходов.