

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МБДОУ МО
МО
г. Краснодар
«Детский сад №65»

Е.В. Дыхлина
«25» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
г. Краснодар
«Детский сад №65»

Н.А. Новачук
«25» августа 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания воспитанников
МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад №65»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №65» разработано в соответствии Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в ДОУ и разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников, недопущения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется штатными

работниками учреждения (работники пищеблока, кладовщик, младшие воспитатели, педагоги).

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ.

2.1. Организация питания воспитанников в МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад №65» возлагается на МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад №65».

Для обеспечения сбалансированного питания воспитанников МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад №65» Совет по питанию утвердил использование сборника технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях», М.П. Могильный, В.А. Тутельян, Москва 2016г., практического пособия «Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» Н.В. Злобина, Н.А Киселёва, Краснодар 2007г.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих ДОУ, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, соответствуют требованиям, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.4. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Учреждения, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложение №1 к СанПин 2.3/2.4.3590-20). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.6. Пищеблок для приготовления пищи оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условиями хранения, изготовления пищевой продукции.

2.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

2.8. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.9. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.3. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

3.4. Прием пищевых продуктов осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевые продукты не принимаются.

3.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.1. Воспитанники ДООУ получают питание в зависимости от длительности пребывания в дошкольном образовательном учреждении:

- пятиразовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в группах с 12-часовым пребыванием;
- двухразовое (второй завтрак, обед) в группах с 4-х часовым пребыванием.

4.2. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 2 недели с учётом норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для каждой возрастной группы детей.

4.3. При составлении 10-дневного циклического меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20%, второй завтрак – 5%, обед - 35%, полдник – 15%, ужин – 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

4.4. На основе примерного двухнедельного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДООУ. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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.

4.5. 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).

4.6. Меню-требования является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным по питанию составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню не допускаются.

4.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами 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. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

4.11. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организационного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.12. Ежедневно, ответственным по питанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблице учета питания.

4.13. Выдача готовой продукции разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией, утвержденной приказом заведующего МБДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.14. Отбор суточной пробы 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) отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2°C до +6 °C.

4.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка)

назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учётом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.16. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего.

4.17. В Учреждении для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей.

4.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

5. Организация питания детей в группах.

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

5.4. 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочерёдным участием каждого воспитанника.

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5.10. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

6. Организация питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при детских садах.

6.1 При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, соблюдаются следующие требования:

- допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенной как для приготовления пищи, так и для её приёма;
- при организации приёмов пищи непосредственно на кухне выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест обеспечивает возможность одновременного приёма пищи всеми детьми;
- помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём и посудой;
- холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции;
- допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые

должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции;

- допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию;
- в группах семейного типа при дошкольных образовательных организациях дети допускаются к приготовлению пищи и накрытию столов под присмотром взрослых;
- допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных организациях, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу.

7. Организация питьевого режима в ДОО

7.1. Питьевой режим воспитанников в дошкольном образовательном учреждении организован с использованием кипяченой питьевой воды, при соблюдении следующих требований:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену воды в ёмкости для её раздачи проводят не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипячёной воды отмечается в журнале смены кипячёной воды на пищеблоке.

8. Порядок учета питания.

8.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции,

определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учёт питающихся детей в журнале учёта посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 утра, подают воспитатели.

8.4. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.7. Учет продуктов питания ведется кладовщиком.

8.8. Расчёт стоимости питания воспитанников осуществляется на основании табеля учёта ежедневной посещаемости детей, который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

9.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.

9.1. Заведующий детским садом:

- создает условия для организации качественного питания воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания в Учреждении и закрепляет их обязанности;
- ежедневно утверждает меню-требование;
- контролирует соблюдение требований СанПин;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

9.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

9.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками.

9.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

9.5. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, заведующим производства, работниками пищеблока, кладовщиком, поваром отражаются в их должностных инструкциях.