

Согласовано:
Совет учреждения
МДОУ Тисульского детского
сада № 4

Протокол № 3 от 07.12.2020г.

Утверждено
Заведующей МДОУ Тисульского
детского сада №4



О.М. Ефимова

Приказ от 11.01.2021 № 22

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания детей МДОУ Тисульского детского сада № 4»

1. Общие положения.

1.1. Общие положения и область применения

1.1. Положение по организации питания (далее — Положение) в структурных подразделениях МДОУ Тисульского детского сада № 4 (далее — МДОУ), разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения»;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО. СанПиН 2.4.1.3049–13»;
- Устав МДОУ Тисульского детского сада № 4;
- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"»;
- ст. 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте с 1 года до 7 лет) в структурных подразделениях МДОУ Тисульского детского сада № 4, реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования, и требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рациона питания воспитанников; по производству и реализации кулинарной продукции в МДОУ; по хранению пищевых продуктов; по приему пищи воспитанниками; по общественному контролю.

1.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение воспитанников четырехразовым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципу рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и иных заболеваний, связанных с неправильным питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в МДОУ.

2.1. МДОУ самостоятельно организует питание на базе учреждения.

2.2. При организации питания необходимо руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения»»

2.3. Для организации правильного и полноценного питания воспитанников, в соответствии с санитарными требованиями, необходимо выполнение следующих условий:

- наличие пищеблока с производственными помещениями для хранения продуктов и приготовления пищи;
- наличие современного технологического оборудования (торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного, вытяжного), посуды, инвентаря;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве в соответствии с требованиями СанПиН;
- своевременная поставка отвечающих требованиям качества продуктов и продовольственного сырья;
- укомплектованность квалифицированными работниками пищеблока, своевременно прошедшими медицинский осмотр и гигиеническое обучение.

2.4. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием составляется примерное десятидневное меню на основе общих принципов формирования рационов питания детей, с учетом сезонности, натуральных норм питания, необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, с учетом времени пребывания, руководствуясь рекомендуемым среднесуточным набором продуктов. Меню утверждается руководителем МДОУ.

2.5. На основе примерного меню ежедневно на текущий день и завтрак следующего дня медицинской сестрой составляется меню-требование установленного образца по количеству присутствующих детей.

2.6. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества воспитанников) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения на равноценные по составу продукты и заверяются подписью заведующей МДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.7. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена отдельная технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.10. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно

обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

2.11. Для информирования родителей об ассортименте питания детей, в каждой групповой ячейке размещают ежедневное меню с наименованием блюд и объемов порций, и калорийностью.

2.12. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в МДОУ.

3. Порядок выдачи готовой пищи.

3.1. Выдача готовой пищи допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

3.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.3. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточную пробу готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

3.4. Работа по организации приема пищи детьми в группах, по контролю за соблюдением воспитанниками правил личной гигиены и безопасности осуществляется под руководством воспитателя.

3.5. Получение пищи с пищеблока на группы, сервировка столов и порционирование блюд осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующей Учреждения.

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

3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Организация поставок продуктов питания.

4.1. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

4.2. Условия поставок оговариваются при заключении договоров или контрактов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13, -СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

5.1. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

5.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

5.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

5.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров).

5.6. Для обеспечения реализации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

6. Контроль за организацией питания.

6.1. Контроль за организацией питания, работой пищеблока и качеством приготовления пищи осуществляется органами государственного надзора, управления образования.

6.2. Ежедневный контроль за соблюдением санитарных правил при организации питания осуществляют медицинский работник, бракеражная комиссия, администрация учреждения.

6.3. Бракеражная комиссия работает в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

6.4. Функции контроля могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Контроль проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность ответственного лица, с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем МДОУ (структурного подразделения) и внепланово.

- 6.5. Для контроля за организацией питания ведутся следующие журналы: бракеража готовой кулинарной продукции, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал «здоровья», витаминизации третьих блюд.
- 6.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей МДОУ, медицинской сестрой, работниками пищеблока, завхозом отражаются в их должностных инструкциях.
- 6.7. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на питание из средств местного бюджета, родительской платы осуществляет бухгалтер МУ «ЦБСО Тисульского района».
- 6.8. Заведующая МДОУ и заведующие структурных подразделений и старшие воспитатели несут ответственность за :
- правильную организацию питания детей в МДОУ;
 - контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - следит за правильным использованием бюджетных средств;
 - следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для МДОУ;
 - контролирует реализацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
 - периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. Ответность

- 7.1. Заведующий структурного подразделения или старший воспитатель должен осуществлять ежемесячный анализ деятельности.
- 7.2. Отчеты необходимо доводить до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 8.1. Проведение организационно - массовых мероприятий, разъяснительной и просветительской работы по формированию позиции здорового питания со всеми участниками образовательного процесса осуществляют заведующая, медицинский работник, воспитатели в соответствии с планом работы МДОУ.