

СОГЛАСОВАНО

Председатель педагогического совета
МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе

 Р.А. Самodelкина

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе

 З.Г. Кокарева



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлении Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «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).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым (далее - МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

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

1.4. Основными задачами организации питания детей 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. 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 в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.7. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинского работника и заведующего МБДОУ.

II. Организация питания воспитанников.

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, в соответствии с режимом дня МБДОУ.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10 - дневным меню для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденное заведующим Учреждения (согласно п. 8.1.3 - 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.4. В Учреждении организован питьевой режим. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, соблюдается со следующими требованиями:

- кипятят воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи проводят 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 зафиксировано в графике.

2.5. Ежедневно (до 15:00ч.) медицинский работник составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного 10- дневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При составлении ежедневного меню и учете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов). В утвержденном заведующим меню-требовании не допускаются исправления.

2.5.1. 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 (согласно приложению N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.5.2. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5.3. На основании технологических карт медицинский работник составляет меню-требование, указывает в нем общее количество детей, утверждает заведующим учреждения и передает на пищеблок.

2.5.4. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

- Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) личного письменного заявления и назначениями лечащего врача и
- Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ.

2.5.6. В МБДОУ при осуществлении питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

2.6. На основании утвержденного меню-требования заведующий хозяйством выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.7. Медицинский работник присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание). На время отсутствия медицинской сестры, в случае болезни, отпуска и иных причин на закладке продуктов в котел ответственные лица, утвержденные приказом заведующего МБДОУ.

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться 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 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, 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 +2°C до +6°C.

2.10. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден заведующим МБДОУ. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.11 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.12. Медицинская сестра размещает в доступных для родителей местах (около пищеблока, в групповой ячейке) ежедневное меню, утвержденное заведующим, с указанием полного наименования блюд, выхода, калорийности на день для возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.13. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

2.14. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны:

- промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью;
- тщательно вымыть руки;
- быть в специальной одежде для раздачи пищи;

2.15. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии возрастных параметров и основной образовательной программой МБДОУ.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка. Во время дежурства дети должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

2.16. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

2.17. Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и/или помощник воспитателя докармливают.

2.18. 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.

III. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Медицинский работник ежедневно осуществляет учет: воспитанников, фактически присутствующих в учреждении, и контроля за воспитателями по занесению данных в «Журнал посещаемости воспитанников»;

3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании устного заявления (лично или в телефонном режиме) родителей (законных представителей).

3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) их вносит медицинский работник на основании акта, утвержденного приказом МБДОУ. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего учреждением.

3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания, необходимо предпринять следующее:

- если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества фактически присутствующих воспитанников, то лишние порции от завтрака отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание.

Меню-требование не переписывается;

- если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества фактически присутствующих воспитанников, то лишние порции завтрака отпускаются на группы по «Акту распределения лишних порций», составленному членами бракеражной комиссии.

Продукты питания, выписанные для приготовления второго завтрака, обеда, полдника возвращается на склад. При возврате продуктов питания с пищеблока на склад заведующий хозяйством вносит изменения в «Книгу учета продуктов питания».

Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо говядины охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

3.5. Расчет стоимости питания воспитанников производится бухгалтером на основании «Журнала посещаемости воспитанников»; Количество детодней по табелям учета ежедневной посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

3.6. Стоимость питания воспитанников за месяц подсчитывает бухгалтер МБДОУ.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

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

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ 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. Для обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ создан общественный орган самоуправления Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

5.2. 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, но не реже одного раза в год.