

Принято на общем собрании
Протокол от «25» 12 2020 № 1



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения Агинского детского сада №3 «Родничок»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 30.08.2013г № 1014 «Об утверждении организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г № 16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1\2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19). Постановления 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», Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г №28, с Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения Агинского детского сада №3 «Родничок».

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ,

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ,

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

- 1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- 1.2.5. роль и место ответственного лица по организации питания в ДОУ;
- 1.2.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;
- 1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией
- работниками пищеблока
- педагогами, помощниками воспитателя.

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 ДОУ являются
- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
 - гарантирование качество и безопасность 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 питания в ДОУ.

3.2. Материально-техническое оснащение 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 и помощников воспитателей.

3.8. Контроль и анализ организации питания детей.

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного питания, полезного питания в ДОУ.

3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

4. Требования к организации питания воспитанников ДОУ.

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. Все 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 должна 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 ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойниковых 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 отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются 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 вовремя работы носить кольца, серьги и закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 4.10. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченной 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 детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стендах в приемных групповых ячеек. В ежедневном меню указываются наименования блюда, объем порций.

5. Организация питания в ДОУ.

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составления 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 с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания воспитанников, необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетания питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительской работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронические заболевания;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- ежедневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организации питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание(включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется с основным(организованным) 10-дневным меню разработанным на основе физиологических потребностей и пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутках между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи-второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

- 5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.43590-20).
- 5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 5.7. В ежедневное 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.
- 5.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.43590-20).
- 5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд на детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд.
- 5.10. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.
- 5.12. Питание детей должны соответствовать принципам щадящего питания предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после их охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о витаминизации блюд.
- 5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение №6 к СанПиН 2.3/2.43590-20).
- приготовление на пищеблоке ДООу творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с 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.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.43590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100гр. Сохраняют 48 часов при $t_0+2-+6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.

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.

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 осуществляется помощником воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДООу. 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 помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом/ мыльно-содовым раствором;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

7.5. При сервировке стола обязательное наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовые приборы в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается хождение детей, (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливает воспитатель и помощник воспитателя.

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 ДОУ.

8.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственное лицо, назначенное заведующим, осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.

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

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

8.6. Ответственное лицо обязано присутствовать при закладке продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов по питанию воспитанников в ДОУ.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтером централизованной бухгалтерии Управления образования администрации Саянского района.

9.2. Расчет финансирования расходов на питания воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родительской платы.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ.

10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.43590-20, методическими рекомендациями СанПиН 2.3/2.43590-20 «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания в ДОУ к участию в контроле привлекаются администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, общественная комиссия по питанию.

10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Завхоз ДОУ обеспечивает контроль за :

- за состояние производственной базы пищеблока;
- обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медсестра, ответственное лицо за питание в ДОУ осуществляет контроль за:

- выполнение натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление 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 с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода блюд (ежедневно);
- выполнение норм потребности в основных пищевых веществах(белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности(калорийности(ежемесячно)).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков, проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведение журнала учета и сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов, разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками ДОУ.

10.7. Общественный совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за качеством приготовления пищи;
- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещения вопросов организации питания с родительской общественность.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

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

11.1. Заведующий ДОУ:

- 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;
- обеспечивает рассмотрения вопросов организации питания воспитанников на заседаниях, родительских собраниях в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Общественного совета.
- утверждает 10-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 СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством кухонной и столовой посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.2. Кладовщику

- контролирует выполнение натуральных норм
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- специалист в сфере закупок
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно падают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы, мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников.

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временного отсутствия в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакций 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 питание.

12. Ведение специальной документации по питанию

- #### 12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающих меню - раскладку для возрастной группы детей (от 1,5- до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5- до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет).
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- гигиенический журнал (в соответствии с приложение №1 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.43590-20);
- учет поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей с ежедневным меню для детей;
- наличие графиков: выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- Инструкции по охране труда и пожарной безопасности.