

Согласовано
Общее собрание коллектива
Протокол № 2
От «21» декабря 2020 года

Утверждено
Заведующий МДОУ детский сад с.Баскатовка
Т.Н.Беспалова
Приказ №3 от «11» января 2021г



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад с.Баскатовка

Марксовского района Саратовской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства просвещения РФ от 31 июля 2020 г. № 373 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..."), с Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения – детский сад с. Баскатовка Марксовского района Саратовской области. (далее - ДОУ)

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих ДОУ.

1.3. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.4. Положение о питании детей принимается на Общем собрании Учреждения с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием и утверждаются заведующим Учреждением.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей, больных аллергическими заболеваниями, на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- регламентации деятельности сотрудников Учреждения в процессе организации питания;
- удовлетворения запросов родителей.

2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организация питания детей, в том числе больных аллергическими заболеваниями, в соответствии с гипоаллергенным меню, исключая продукты, обладающие повышенной сенсibiliзирующей активностью;
- формирование навыков пищевого поведения.
- осуществление контроля за организацией питания.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- соблюдение режима питания;
- щадящее питание;

- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиНом среднесуточных норм питания (приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. Десятидневное меню утверждается заведующим учреждения.

3.2. Примерное десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (весенне - летнее, осенне - зимнее)

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

3.4. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение жарки блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, кисломолочные продукты, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

3.6. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.7. Для воспитанников Учреждения организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, «уплотненный» полдник 30-35%. 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, приведенным в таблице №3 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи

3.8 На основе примерного десятидневного меню медицинской сестрой по питанию ежедневно составляется меню-требование для каждой категории: дети раннего возраста, дети дошкольного возраста, установленного образца на следующий день и утверждается заведующим Учреждением. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции. При этом учитываются:

- 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 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.11. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, меню-требование составляется отдельно (по назначениям лечащего врача).

3.12. Данные о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании личных заявлений родителей (законных представителей) воспитанников в соответствии с представленными назначениями лечащего врача.

3.13. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.14. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.15. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.16. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.17. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.18. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.19. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении используется упакованная питьевая вода, по качеству и безопасности отвечающая обязательным требованиям на питьевую воду, или используется кипяченая питьевая вода при условии соблюдения требований п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- 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.

3.20. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в холле и каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями (при наличии таких детей).

3.21. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.22. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя Учреждения, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. 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. и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют повара.

3.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных отравлений (заболеваний) в МДОУ 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 пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, птицы не прошедших ветеринарный контроль.

3.25. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.27. 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.

3.28. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.29. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.30. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.

3.31. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.32. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.33. 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.

3.34. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты заносятся в Гигиенический журнал (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.35. Работникам пищеблока не допускается носить во время работы кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА ГРУППЕ

4.1. 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;

4.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

4.4. 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;

4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

4.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

5.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется заведующим Учреждением, старшей медицинской сестрой, поварами, членами трудового коллектива и Советом родителей.

5.2. Система контроля предусматривает следующие вопросы:

- соблюдение условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- формирование сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции,

витаминализацию третьих блюд;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

5.3.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей создан Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

6.ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

6.1.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОУ по организации питания детей.

6.2.Отчеты по организации питания 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.

6.3.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).