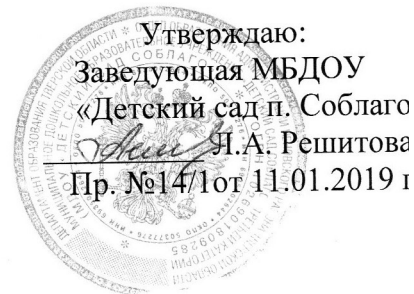


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

« Детский сад п. Соблаго»

Принято:
на Совете педагогов
Протокол №3 от 28.12.2019 г
Согласовано:
на общем собрании родителей
Протокол №2 от 14.12.2019 г



ПОЛОЖЕНИЕ

**«О порядке организации питания
детей от 1,5 до 7 лет в МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

« Детский сад п. Соблаго»

Принято:
на Совете педагогов
Протокол №3 от 28.12.2019 г
Согласовано:
на общем собрании родителей
Протокол №2 от 14.12.2019 г

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»
____ Л.А. Решитова
Пр. №14/1 от 11.01.2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**«О порядке организации питания
детей от 1,5 до 7 лет в МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад п. Соблаго» (далее – Детский сад) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", действующими «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и другими актуальными нормативно - методическими документами законодательства Российской Федерации, Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Детском саду являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;

- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Детском саду осуществляется, как за счет средств субсидий, выделенных Детскому саду из местного бюджета, внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников).

1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группе и пр.) осуществляют работники Детского сада в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, повара, кладовщик, воспитатели, младший воспитатель).

1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно - эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания, несет заведующий детским садом.

2. Организация питания детей на пищеблоке

2.1. Воспитанники Детского сада получают трехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей с 9- тью часовым пребыванием в Детском саду, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 15%;

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%.

2.4. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом

рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 7 лет. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

2.5. Меню Детского сада содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню входят: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2 – 3 раза в неделю.

2.7. Организация питания детей в дошкольном учреждении сочетается с правильным питанием ребенка в семье.

2.8. Домашний рацион питания ребенка дополняет, а не заменяет рацион детского сада. С этой целью в группе вывешивается ежедневное меню.

2.9. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию (при наличии таковых) имеются в группе, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.10. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденными СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.11. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

2.12. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе – быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца.

2.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.15. Питание детей в Детском саду соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

2.16. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.17. При обработке овощей соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования.

2.20. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.22. В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.23. В Журнал «Учета С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

2.24. Выдача пищи на группу осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего и других членов бракеражной комиссии. Результаты контроля (органолептической оценки готовых блюд) регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.25. 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.

2.26. 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 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

2.27. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

2.28. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к перевозке.

2.29. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация,

удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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. 2.30. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии:

-с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

-особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C, (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке)

-хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

2.32. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику.

2.33. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

2.35. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.36. Для организации питьевого режима в Детском саду используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.37. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) воспитанников Детского сада информируются об ассортименте питания ребенка путем вывешивания меню в приемной группы с указанием полного наименования блюд, их выхода, качества дневного рациона.

3. Организация питания детей в группах Детского сада

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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.

3.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

3.3.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель: • промывает столы горячей водой с мылом; • тщательно моет руки; • надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи; • проветривает помещение; • сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.4.Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.5.Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке: • во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом; • разливают третье блюдо; • в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); • подается первое блюдо; • дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); • по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники; • дети приступают к приему первого блюда; • по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; • подается второе блюдо; • прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7.Детей младшего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1.Ежегодно (в начале учебного года) заведующим издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2.Ежедневно медицинской сестрой (или другим назначенным ответственным) ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

4.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5.С последующим приемом пищи / обед, полдник/ дети, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, дефростированные мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6.Если на завтрак пришли 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Детского сада с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

4.8. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление платы за питание производится бухгалтерией отдела образования Пеновского района на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

4.10. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.11. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. При организации питания в Детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Детском саду осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно - эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006г., на основании действующих СанПиН.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за: • обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с 10-дневным меню и ежедневным меню – требованием; • правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами; • качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; • соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей; • качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим совместно и поварами разрабатывается план контроля за организацией питания в Детском саду на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Совета ДООУ, в состав которых включаются родители воспитанников.

5.8. Бракеражная комиссия: • осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; • проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; • ежедневно следит за правильностью составления меню; • контролирует организацию работы на пищеблоке; • осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; • проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; • следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; • периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; • проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; • проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.