

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 21 г. Выборга»



УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ «Детский сад № 21
Выборга» от 21.05.2021г. № 54

ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 21 г. Выборга»**

2021г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 21 г. Выборга» (далее – Положение) разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28, Уставом МБДОУ «Детский сад № 21 г. Выборга» (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3 Настоящее Положение утверждается приказом ДОУ.

2. Требования к организации питания детей

2.1. ДОУ обеспечивает гарантированное, сбалансированное, здоровое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников ДОУ, производству, реализации, организации потребления продуктов питания для воспитанников, посещающих ДОУ, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, Техническому регламенту ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также типовой «Инструкции по охране труда при работе на пищеблоке».

2.4. 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 для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.7. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка от пыли и копоти.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка. Один раз в месяц – дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: веерка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдается технология приготовления блюд и санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.9. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой 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.

2.11. В ДОО организуется правильный питьевой режим. В ДОО используется кипяченая охлажденная вода.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копия) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года.

4. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии в день

4.1. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% калорийность суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

4.3. Питание организовано в соответствии с меню основного (организованного) питания детей, составленным на 1-0 дней, утвержденным заведующим ДОО, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приложение № 9, 10).

4.4. На основе меню основного (организованного) питания детей составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

4.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (приложение № 6).
- в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

4.6. Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, составляется отдельное меню по согласованию с родителями (законными представителями) и медицинским работником. Питание детей данной категории осуществляется строго в соответствии с утвержденным меню.

4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДОО запрещается.

4.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) на основании устной докладной ответственного за организацию питания (кладовщика) заведующему, оформляется приказ о замене блюда в основном меню. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных группах.

4.11. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет заведующий и медицинский персонал ДООУ.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим на основании санитарных норм.

5.2. Работа по организации питания воспитанников в группах 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 воспитанниками.

5.3. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

5.5. Убирать за собой тарелки со стола воспитанникам категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

6.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00ч. утра отмечаются воспитателями в журнале учета посещаемости детей каждой группы.

6.4. На следующий день в 8.00ч. ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

6.7. С последующим приемом пищи (обед, ужин) воспитанники, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В Конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7. Хранение пищевых продуктов в ДООУ

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДООУ.

7.2. ДООУ обеспечивается холодильными камерами, имеются кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия) и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать. В складских помещениях ежедневно измеряется температура и влажность воздуха. Данные заносятся в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») (приложение № 3)).

8. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований

8.1. Важнейшим условием правильной организации питания ДООУ является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока должны строго соблюдать установленные требования к технологической обработке продуктов питания, правил личной гигиены.

8.2. В целях соблюдения санитарно-гигиенических требований в ДООУ проводятся следующие мероприятия:

- периодические медицинские осмотры персонала пищеблока;
- ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с отметкой в Гигиеническом журнале (сотрудников) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение № 1).
- получение продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификатами, таможенными декларациями и пр.)
- ведение журнала скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложения № 5);
- наличие холодильных установок с различной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение № 2));
- проведение специальной обработки продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей;
- для приготовления пищи использовать только разрешенные продукты;
- использовать безопасные моющие средства (хозяйственное мыло, кальцинированная сода, моющее средство и дезинфицирующие средства без хлора).