

ПРИНЯТО
педагогическим
советом
Протокол № 3 от 11.01.2021 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
№ 21 «Красная шапочка»
ст. Новорождественской
_____ Е.Е. Кравцова
приказ № 14 «11» 01.2021 г.

Положение
об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детском саду №21 «Красная шапочка»
станции Новорождественской муниципального образования Тихорецкий район

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28, с целью обеспечению сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в детском саду.

Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируются порядок организации питания воспитанников ДОУ, а также отношения между ДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Организация питания осуществляется штатными работниками ДОУ.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в ДОУ.

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

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Питание в ДОО осуществляется согласно утвержденным Примерному 10-ти дневному меню, натуральным нормам для детей (от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в ДОО.

Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме:

- полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник)

2.2. В ДОО в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.2.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, график приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря, график выдачи кипяченой воды (питьевой) и т.д.).

2.2.4. Заведующий ДОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов; подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персонала ДОО;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала о бракераже готовой пищевой продукции, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала проведения витаминизации третьих блюд, гигиенического журнала (сотрудники);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.3. Организация питания в ДОО должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых

веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.4. Примерное 10-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в ДОО для групп детей (от 3-х до 7 лет), технологические карты на каждое блюдо, утверждаются заведующим ДОО.

2.5. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о комиссии по контролю за качеством и организацией питания;
- положение о Совете по питанию;
- приказ об организации питания;
- приказ о бракеражной комиссии
- приказ о назначении ответственного за закладку продуктов питания;
- приказ о назначении ответственных лиц за разделку мяса и рыбы;
- приказ об организации работы Совета по питанию;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 10-дневное меню для воспитанников (от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- МЕНЮ - требование на выдачу продуктов питания;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета искусственной С-витаминизации третьих блюд;
- график приема пищи (кормления детей);
- график выдачи готовых кулинарных блюд;
- журнал учета посещаемости детей;
- отчет по выполнению норм питания;
- Протоколы заседания Совета по питанию;
- накопительная ведомость;
- журнал учета движения продуктов питания;
- журнал учета температуры и влажности в помещениях;
- журнал контроля за закладкой продуктов питания;
- журнал учета разделки мяса;
- журнал учета разделки рыбы;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал протоколов заседаний Совета по питанию.

2.6. При поставке продуктов питания в ДОО предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия,

удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на яйца, птицу, мясо, рыбу, субпродукты (печень).

2.7. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляют:

- заведующий;
- заведующий хозяйством;
- старший воспитатель;
- бракеражная комиссия;
- комиссия по контролю за качеством и организацией питания.

3.2. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.3. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудники) (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока.
- Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно). Осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки).

3.4. Старший воспитатель обеспечивает контроль за:

- правильной сервировкой столов;
- формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

3.5 Комиссия по контролю за качеством и организацией питания обеспечивает контроль за:

- соблюдением санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- организацией приема пищи воспитанниками, за раздачей готовой пищи из пищеблока;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню, режимом питания.

3.6. Бракеражная комиссия обеспечивает контроль за:

- качеством всех приготовленных блюд.