

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 1 «Сказка»
«01» сентября 2016г. Н.Н.Дудорова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

МБДОУ «Детский сад № 1 «Сказка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №1 «Сказка» г.Короча Белгородской области» (далее - ДОУ) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, Федеральным законом РФ от 02.01.2000г. №29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /с изменениями от 13.07.2015 г. /; Федеральным законом РФ №52 - ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» ст. 17, 28 /с изменениями от 04.07.2016 г./; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15; методическими рекомендациями:

- По организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 г. №213н/178;

- «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г. №11-14/22-6;

- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» №4265-87 от 13.03.1987 г.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет средств местного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,

создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (медицинский работник, кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.6. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по общеобразовательным программам дошкольного образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года №1014, ответственность за организацию питания несет руководитель ДООУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медперсонал, на которых возложены данные обязанности, старший воспитатель).

2. Порядок организации питания детей в ДООУ

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием, а так же примерным меню, утвержденным управлением образования Корочанского района.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 10 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%, обед – 35%, полдник – 15%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи-второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонение от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых Сан ПиН 2.4.1.3049-13 среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДООУ. При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное десятидневное меню должно содержать 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 должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

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

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДОО. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим ДОО. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам «щадящего» питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а так же продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе повара, заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража 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 пище после выявленных кулинарных недостатков.

2.12. 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 в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С в отдельном холодильнике или специально отведённом месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОУ, прошедшее инструктаж.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом и творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркированные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Выходной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие их маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.19. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование: электрическая плитка и другое торгово-технологическое оборудование.

2.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.22. 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.

2.23. 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 отстраняются от работы больные работники.

2.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить ювелирные украшения, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.25. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в ёмкости и бутилированная. По качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.26. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.27. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.28. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ДООУ по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления

обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

2.29. Учет продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.30. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

2.31. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

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

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

2.34. 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;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

2.35. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

2.36. 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).

2.37. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.38. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню раскладывают салат (порционные овощи);

- подаётся первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя

убирает со столов салатник;

- дети приступают к приёму первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки

из-под первого;

- подаётся второе блюдо;

- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

3. Производственный контроль за организацией питания детей

3.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

3.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие;

- ассортимент и объём выбираемой продукции, качество готовой продукции, соответствие объёма и ассортимента выбираемой продукции продовольственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта;

- контроль за рационом питания в ДОУ;

- контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарных правил при производстве кулинарной продукции;

- поточность производственных процессов;

- контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов;

- контроль за хранением продуктов /сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции/.

3.3. 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 (за десять дней) анализ рациона питания.

4. Отчетность и делопроизводство

4.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

4.2. Отчёты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на заседаниях Управляющего Совета, педагогического совета, родительского комитета, на групповых родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.)

4.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН.