

Утверждаю
заведующая МБДОУ детский
сад № 2 «Солнышко»
Е.А. Портнова
Приказ № 31 от 22.03.2021 г



**Положение об организации питания
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 2
«Солнышко»**

2021 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» с учетом обеспечения качества питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко», сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников и работоспособности сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ (далее - воспитанники) являются:

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

1.3.3. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.4. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

1.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко».

2. Организация питания в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко».

2.1.1 Организации питания детей в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» осуществляется учреждением. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75- 80 % суточного рациона. При этом завтрак

должен составлять 20—25%% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 30-35%, полдник — 15%.

2.2.1. Закупки продуктов на пищеблок осуществляется путем заключения контрактов с единственным поставщиком (без проведения торговых процедур).

2.2.2. Координацию работы по организации питания в детском саду осуществляет заведующий.

2.2.3. Контроль за организацией питания детей в детском саду осуществляет комиссия по питанию, контроль за работой сотрудников (работников пищеблока, младших воспитателей, педагогов), участвующих в организации детского питания осуществляет медицинская сестра – ответственное лицо за организацию питания детей. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.3.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).

2.3.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

2.4. В компетенцию руководителя МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- заключение контрактов на организацию питания;
- контроль за организацией питания детей в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.5. Алгоритм действий при организации питания:

2.5.1. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия пробы бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Снятие пробы проводится следующим образом: половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд) берется готовая пища. Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелки (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой. После снятия пробы в бракеражном журнале делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража и дается разрешение на употребление блюд в пищу.

При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.5.2. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

2.5.3. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

2.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

2.7. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться по величине разовых порций и объёму суточного рациона.

2.8. Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.12. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко».

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитателя 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 приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- по окончании младший воспитатель убирает со столов

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Функции ответственного лица по организации питания в МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко»

4.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственного лица по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками детского сада, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- ведет документацию по организации питания в детском саду;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.

4.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующая МБДОУ детский сад № 2 «Солнышко» издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают воспитатели.

5.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., их размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- суммарный объем блюд по приемам пищи;
- 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

5.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню утверждается заведующей, подписывается медсестрой, заведующей хозяйством, поваром и воспитателем, принимающими продукты из склада.

5.6. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6. Отбор суточной пробы готовой продукции

6.1. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции ежедневно от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Непосредственно после приготовления пищи медицинская сестра контролирует отбор или сама отбирает суточную пробу готовой продукции.

6.2. Суточная проба нужна для контроля соблюдения технологии приготовления блюд, в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями в образовательной организации эти пробы исследуются на наличие патогенной микрофлоры.

6.3. Отбор проб осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, чистыми руками, стерильными (прокипяченными ложками), в чистую посуду

(прокипяченную). Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

6.4. Гарниры помещаются в отдельную посуду; порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр. Фрукты помещаются в банку целиком.

6.5. Банки с пробами сразу закрываются плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками (прокипяченными), маркируются (с указанием наименования приема пищи и даты отбора);

6.6. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора (например: завтрак 12.02.2015).

6.7. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

7. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

7.1. Контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в детском саду (Приложение 1);

7.2. Контроль качества питания детей;

7.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю о нарушении для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

8. Ведение специальной документации по питанию:

8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

8.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

8.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

8.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

8.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

8.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;

- накопительная ведомость;

- журнал С-витаминации;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

8.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

9. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий	Медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	Заведующий	Завхоз
3.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание Получение меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Медицинская сестра	Медицинская сестра
4.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Медицинская сестра	Завхоз
5.	Оценка качества приготовленной пищи при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного	Медицинская сестра	Медицинская сестра

	образца (журнал бракеража готовой продукции).		
6.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Медицинская сестра	Медицинская сестра
7.	Прохождения сотрудниками медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий , Медицинская сестра	Заведующий , Медицинская сестра
8.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
9	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Медицинская сестра	Медицинская сестра, завхоз
10.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Медицинская сестра	Повара, младшие воспитатели
11.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Медицинская сестра	Воспитатели, младшие воспитатели
12.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
13.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания)	Медицинская сестра, старший воспитатель	Воспитатели
14.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Ответственный по ОТ и ТБ

Приложение №1 к положению об организации питания

Объекты контроля	Помещение								
	Группы					Цех	Цех	Кладовые	
	1	2	3	4	5	гот.п	сыр.п	1	2
Санитарное состояние									
Выполнение режима питания								-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-			-	-
Маркировка посуды и инвентаря									
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-				-
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-				
Уборочный инвентарь									
Обработка яиц	-	-	-	-	-			-	-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-				
Состояние моющих средств									
Состояние посуды для приготовления и приема пищи								-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-		
Наличие инструкций по режиму мытья посуды								-	-
Содержание ветоши									
Суточная проба	-	-	-	-	-			-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-			-	-
Соблюдение норм выдачи пищи									
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-			-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сервировка стола						-	-	-	-
Культурно — гигиенические навыки						-	-	-	-

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.