

СОГЛАСОВАНО

Председатель п/к МДОУ



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ



ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания воспитанников» МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 247» Заводского района города Саратова

ПРИНЯТО

на общем собрании МДОУ

протокол № 2
« 20 » 02 20 25 г.

ОЗНАКОМЛЕНЫ

Совет родителей МДОУ

протокол № 2
« 21 » 02 20 25 г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 247» (далее – Положение) разработано в соответствии с

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями от 16 апреля 2022 г.)

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 36-48.20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- Постановлением главного государственного врача РФ от 22 августа 2024 г. № 9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- Федеральным законом Российской Федерации от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 г.)

- Уставом ДОУ

1.2. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения.

1.3. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.4. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на кладовщика и старшую медсестру.

1.5. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 12 часов.

2.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанным на 10 дней с

учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 3 до 8 лет.

2.3. Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанный с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги

2.4. В образовательной организации организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости 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. При использовании кипяченой воды обязательно ведется график смены воды. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатацией (инструкцией) изготовителя.

2.5. Ежедневно составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного цикличного меню, рассчитанного на 10 дней с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день и ведет «Ведомость контроля за рационом питания»

2.7. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюд.

2.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6 гр.С в специально отведенном месте в холодильнике для проб. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой

отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

2.10. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.11. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.12. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры

2.13. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевальных групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

2.14. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

2.15. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

2.16. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

2.17. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

2.18. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

2.19. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организуется лечебное или диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом с учетом заболевания ребенка.

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Ежедневно осуществляет учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Журнал учета посещаемости воспитанников»

3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме.

3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню -требование заверяется подписью заведующего.

3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

- если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание, меню-требование не переписывается;

- если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции завтрака отпускаются на группы. Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад. Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

3.5. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников вносятся изменения в меню-требование в соответствии с количеством присутствующих воспитанников и утверждает у заведующего.

3.6. Учет продуктов питания ведется кладовщиком автоматизированным способом. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд, формируется Ведомость выполнения норм продуктового набора.

3.7. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется старшей медсестрой. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию