

Принято
решением педагогического совета
№ 03 от 31.03.2021

Утверждено
приказом заведующего
от 09.04.2021 № 59

Положение об организации питания в МБДОУ ДС «Родничок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей в МБДОУ ДС «Родничок» (далее – ДОУ).

1.3. Ответственные за организацию питания назначаются приказом заведующего ДОУ.

2. Требования к организации питания детей

2.1. В ДОУ организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак (включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты), обед, «уплотненный» полдник.

2.2. Питание на группы выдается по графику, который составляется на основании режима дня.

2.3. В ДОУ предусмотрено место для питания детей: групповые ячейки.

2.4. Питание детей организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающее использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.5. Организуется питание в соответствии с примерным 20-ти дневным меню, при составлении которого и расчёте калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

2.6. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за

каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

2.7. Ежедневное меню формируется с учётом фактического наличия пищевых продуктов. Составленное ежедневное меню фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, где приводится:

- количество питающихся в каждой возрастной группе;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый приём пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы:

- требуемое количество всех пищевых ингредиентов, входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.8. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

2.9. Для детей раннего и дошкольного возраста меню-требование составляется отдельно.

2.10. Внесение изменений в меню допускается с разрешения заместителя заведующего и заверяются его подписью.

2.11. На каждое блюдо примерного меню разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке, в которой учитываются требования к объёму порций блюд для детей разного возраста.

2.12. Готовая пища выдается детям только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи результатов оценки готовых блюд в бракеражном журнале. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. Питьевой режим в ДОО проводится с использованием кипяченой питьевой воды с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При этом должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Допускается к выдаче детям упакованная (бутилированная) питьевая вода лишь при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды

обязательным требованиям.

2.14. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

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

Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.16. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.17. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.18. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом

(столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.19. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.20. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.21. Помещения пищеблока должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Внутренняя отделка помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Для уборки помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.22. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.23. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.24. Лица, работающие на пищеблоке, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.25. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по

решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

2.26. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

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 приёма пищи; формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи.

3.2. Столы и стулья должны иметь покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, должны быть без дефектов и повреждений.

3.2. Перед раздачей пищи детям 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 приёмом пищи.

3.3. Во время переноски и раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приёма пищи.

3.4. Подача блюд и приём пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов ставятся сначала хлебные тарелки с хлебом и салфетницы;

- разливают третье блюдо;

- раскладывается холодная закуска;

- разливается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с холодной закуски (салата);

- по мере освобождения тарелок, воспитатель и младший воспитатель убирают тарелки со стола;

- постепенно подаётся второе блюдо;

- приём пищи завершается приёмом третьего блюда;

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. Для детей старшего дошкольного возраста допускается полная сервировка стола.

3.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

3.7. В группах детей раннего возраста (с 1 до 3 лет) допускается выдача обеда на дом в период адаптации, с целью привыкания детей к новой пище.

3.8. Приём пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется на основании санитарных норм и правил и предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение необходимого разнообразия ассортимента продуктов в соответствии с примерным меню и ежедневной меню-раскладкой;
- правильность расчётов необходимого количества продуктов по меню-требованиям и фактической закладке, в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объёмов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°

??????????

8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

