

ПРИНЯТО:

Решением Педагогического совета
Протокол №1/21
от 17.03.21



УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 20 от 25.03.21

Приложение № 3

СОГЛАСОВАНО:

с Советом родителей
19.03.2021

**Положение
об организации питания в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок» (далее – Положение) разработано в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами РФ, Уставом ДОУ.

1.2. Данное Положение разработано в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок» (далее – ДОУ) с целью создания оптимальных условий для организации полноценного питания воспитанников, укрепления здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания, порядок поставки, условий и сроки хранения продуктов, возрастные нормы питания, определяет ответственность и контроль.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, утвержденными действующими санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации питания определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.3. Лица, поступающие на работу в пищеблок ДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации.

3.4. Оборудование пищеблока должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также типовой инструкции по охране

труда при работе на пищеблоке.

3.5. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами и оборудованием для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (в том числе одноразового использования), изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.6. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах. Столовая, кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

4.1. Порядок поставки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции определяется договором между поставщиками и ДООУ.

4.2. Поставка продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется путем доставки продуктов поставщиком на склад ДООУ.

4.3. Транспортировку продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.4. На упаковку (тару) продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.5. Продовольственное (пищевое) сырье и пищевая продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.6. Прием продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

4.7. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки, продовольственное (пищевое) сырье и пищевая продукция не принимается.

4.8. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.9. Входной контроль поступающих продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется завхозом - кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ.

5. Условия и сроки хранения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

5.1. Доставка и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны находиться под строгим контролем завхоза - кладовщика.

5.2. Не допускаются к приему продовольственное (пищевое) сырье и пищевая продукция с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие

такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.4. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.5. Складские помещения необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.6. В целях контроля риска возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей (на бумажном и (или) электронном носителях) температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, показателей влажности - в складских помещениях.

6. Нормы питания

6.1. Воспитанники получают 4 – х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с основным цикличным меню на 10 дней, разработанным для каждой возрастной группы воспитанников (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет).

6.2. В соответствии с основным цикличным меню на 10 дней пишется ежедневное меню-требование. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

6.3. Вносить изменения в утвержденное основным цикличным меню на 10 дней и ежедневное меню – требование, без согласования с директором, запрещено.

6.4. При необходимости внесения изменений в ежедневное меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная записка с указанием причины, в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в ежедневном меню-требовании не допускаются.

6.5. Масса порций для воспитанников должны строго соответствовать возрасту детей.

6.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.7. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в их питании должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей воспитанникам поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

6.8. Для информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания воспитанников в ДООУ на информационном стенде вывешивается следующая информация: ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

6.9. При наличии в ДООУ воспитанников, имеющих рекомендации по лечебному и/или диетическому питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.10. Воспитанники, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться пищей, принесённой из дома в соответствии с утвержденным «Порядком обеспечения воспитанников домашней пищей в ЧДОУ «Детский сад «Веселый Светлячок».

7. Организация питания

7.1. Медицинская сестра должна проводить ежедневный осмотр работников пищеблока 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 заносятся в 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 быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление пищевой продукции на пищеблоке должно производиться в соответствии с ежедневным меню-требованием по технологическим картам, утвержденным директором ДОО. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в ежедневных меню-требованиях, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения основного циклического меню на 10 дней осуществляет директор и медицинская сестра ДОО.

7.4. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.5. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником в соответствии с «Инструкцией по отбору и хранению суточных проб», утвержденной директором ДОО.

7.6. Выдача готовой пищевой продукции разрешается только после проведения контроля Бракеражной комиссией бракеража готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При выявленных нарушениях качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику.

7.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- 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.

7.8. Питание воспитанников осуществляется в кафе под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков;
- в потребности формирования здорового образа жизни и правильного питания.

7.9. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с режимом приема пищи.

7.10. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности назначаются дежурные по кафе.

Помощник воспитателя обязан следить за тем, чтобы дежурные тщательно мыли руки и надевали фартуки. Во время сервировки столов дежурные могут раздавать на столы столовые приборы, блюда с хлебом, 3 блюдо и салат (порционные овощи). Ответственность за безопасность организации процесса сервировки столов возложена на помощника воспитателя.

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

- дети начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- помощники воспитателя раздают первое блюдо;
- затем ими же подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.12. В группе раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

8. Ответственность за организацию и контроль питания

8.1. Директор ДОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и наряду с медицинской сестрой несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в ДОО.

8.2. Распределение обязанностей по организации и контролю питания между медицинской сестрой,

работниками пищеблока, завхозом- кладовщиком отражаются в должностных инструкциях.

8.3. К началу нового учебного года директором издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в ДОО, о составе комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, в котором определяются их функциональные обязанности.

9. Организация питьевого режима

9.1. Питьевой режим в ДОО должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям санитарных норм и правил;
- питьевой режим должен быть организован посредством установки кулеров, выдачи упакованной питьевой воды, использование привозной бутилированной или кипяченой питьевой воды;
- бутилированная питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.2. При организации питьевого режима должно быть наличие посуды из расчета списочного состава воспитанников, 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.

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в месяц.

9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения 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 освобождаться 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.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года директором ДОО издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, создание комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Учет питающихся воспитанников ведется в соответствии с табелем учета посещаемости.

10.3. Медицинская сестра составляет меню – требование на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников на текущий день (по табелю посещения). Воспитатели подают медицинской сестре до 8.45 сведения о фактическом количестве воспитанников на текущий день для корректировки их количества в меню-требовании на текущий день.

10.4. В случае уменьшения или увеличения фактического количества воспитанников (по табелю посещения) на текущий день, составляется соответствующий акт на добавление или возврат продуктов.

10.5. Продукты, выданные по меню-требованию для приготовления завтрака, списываются без корректировки. В случае, если на завтраке присутствует больше детей, чем выписано в меню-требовании, то уменьшается объем выхода готовых порций, если количество воспитанников меньше указанного в меню-требовании, излишки порций выдаются воспитанникам в виде добавки главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

10.6. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию на текущий день, не производится, если они прошли кулинарную обработку. Количество порций на обед и полдник приводится в соответствие с количеством воспитанников на текущий день (по табелю посещения).

В последующий прием пищи (обед, полдник) отсутствующие в ДОО дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту на возврат продуктов.

10.7. Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

11. Документация

11.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- локальные акты по организации и контролю питания воспитанников;
- договоры на поставку продуктов питания;
- документы, подтверждающие качество поставляемых продуктов;
- основное цикличное меню на 10 дней по сезонам (весна – лето, зима – осень), включающее меню для возрастных групп воспитанников (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню - требование с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (составляется медицинской сестрой каждые 10 дней);
- табель учета посещаемости воспитанников;
- списки воспитанников с рекомендациями по специальному питанию;
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- графики текущей и генеральной уборок на пищеблоке;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и утверждается приказом директора.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок.

12.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.