

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МДОУ «Детский сад № 43 «Ласточка» г. Георгиевска»
от 22 декабря 2023 г. № 177-ОД
_____ Л.Р.Митривели

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 43 «Ласточка» города Георгиевска»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания регламентирует организацию питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 43 «Ласточка» города Георгиевска» (далее – Положение, Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

1.5. Ответственность за организацию питания возлагается на заведующего Учреждением.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Питание в Учреждении организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанном не менее чем на две недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях и утвержденным заведующим Учреждением.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. На основе примерного двухнедельного меню, ежедневно ответственным лицом за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

2.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню требования составляются отдельно. При этом учитываются:

количество питающихся;

среднесуточный набор продуктов;

объем блюд;

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.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

2.6. Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню возле пищеблока, в групповых приемных с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно ответственным лицом ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

2.11. Медицинский работник и члены бракеражной комиссии присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Пища подается теплой, повторный разогрев блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60, +65С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15С.

2.13. Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после контроля бракеражной комиссией Учреждения, которая назначается приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража

готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Непосредственно после приготовления пищи шеф-поваром 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 и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.15. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника Учреждения и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в Учреждении осуществляется из расчета для детей 1 – 3 лет 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся медицинским работником (при отсутствии – поваром) в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником Учреждения в журнал проведения витаминизации третьих блюд, который хранится один год.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

промыть столы горячей водой с мылом;

тщательно вымыть руки;

надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4-х 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, салфетницы;

разливают третье блюдо;

подается первое блюдо и закуска;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с закуски;

по окончании приема закуски и первого блюда помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под закуски и первого блюда;

подается второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы);

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу календарного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственное лицо осуществляет учет питающихся детей в таблице учета посещаемости, который должен быть пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Учреждением.

4.3. Ежедневно ответственное за питание лицо составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели.

4.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному лицу, которое оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как

дополнительное питание, главным образом, детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.9. Учет продуктов ведется в книге учета прихода и расхода. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, в конце месяца подсчитываются итоги.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

4.11. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль организации питания в Учреждении

5.1. Контроль за качеством приготовленных продуктов питания осуществляет заведующий и бракеражная комиссия.

5.2. Заведующий Учреждением контролирует:

- деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- правильное использование ассигнований на питание;
- организацию доставки продуктов в Учреждение, соблюдение правил их хранения и использования;
- организацию работы на пищеблоке;
- правильность составления меню-требования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- организацию питания детей в группах.

5.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; наличие и соответствие сертификатов получаемой продукции;

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов (температура в холодильниках, тара, товарное соседство);

- осуществляет снятие остатков продуктов в кладовой;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд;

проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;

осуществляет контроль выполнения норм питания;

осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществляет контроль процесса приема пищи детьми:

создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);

оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина);

использование индивидуального подхода в организации кормления детей в адаптационный период;

вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

5.4. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется действующими санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».