

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано с целью упорядочения организации питания обучающихся в МБДОУ Детский сад №30 (далее - ДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом ДОУ и другими нормативными и локальными актами.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями).

1.4. Обучающиеся обеспечиваются питанием за счёт средств родительской платы и иных (благотворительных) средств.

2. Цели и задачи

2.1. Обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием.

2.2. Гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов.

2.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания в ДОУ

3.1. Организация питания возлагается на ДОУ и осуществляется штатными работниками учреждения: кладовщиком, поварами, воспитателями, помощниками воспитателей, а также заместителем заведующего по воспитательно-методической работе и медицинским работником. Распределение обязанностей по организации питания отражается в должностных инструкциях работников.

3.2. Ответственность за организацию питания возлагается на заведующего ДОУ.

3.3. Режим и организация питания в ДОУ определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в соответствии с которыми организуется питание для обучающихся.

3.4. На основе примерного десятидневного меню ежедневно составляются меню-требования, которые утверждаются заведующим ДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требования составляются отдельно. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

3.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.8. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника или заведующего ДОУ.

3.9. Поставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиками, на основании договоров на поставку продуктов питания и соответствующих документов, подтверждающих качество и безопасность продукции.

3.10. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют кладовщик, медицинский работник и заведующий ДОУ.

3.11. Для контроля качества готовой пищи приказом заведующего создается бракеражная комиссия, которая проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в «Бракеражном журнале».

3.12. После проведения бракеража готовой пищи, отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые стерильные банки с крышками, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

3.13. Ежедневно под руководством медицинского работника проводится витаминизация третьего блюда витамином С (аскорбиновая кислота) с отметкой в журнале «С-витаминизация».

3.14. В конце каждого календарного месяца медицинским работником производится подсчет и анализ выполнения натуральных норм пищевых веществ и энергетической ценности (количества белков, жиров, углеводов, килокалорий) в расчете на одного ребенка.

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по каждой возрастной группе.

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

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи у обучающихся.

3.17. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока запрещается.

3.18. Перед получением пищи с пищеблока 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 приёмом пищи.

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

3.20. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.21. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

3.22. В группах раннего возраста необходимо докармливать детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.23. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.24. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.25. С целью пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОУ проводит консультативно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

4.2. Постоянный контроль за работой пищеблока осуществляется медицинским работником, заведующим и/или заместителем заведующего ДОУ, а также бракеражной комиссией и органами самоуправления, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОУ.

4.3. Руководитель ДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации продуктов питания;
- материально-техническим состоянием пищеблока, наличием и исправностью необходимого технологического оборудования;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами и уборочным инвентарем;
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка.

4.4. Медицинский работник ДОУ осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами);
- графиком закладки продуктов в котёл, технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

5. Делопроизводство

5.1. При организации питания обучающихся оформляется и ведётся необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими нормативно-правовыми и локальными актами, регулирующими организацию питания в детских дошкольных учреждениях.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447194

Владелец Бурнаева Марина Валентиновна

Действителен с 25.11.2024 по 25.11.2025