

Утверждаю:



Администрация ведущего МБДОУ
детского сада «Ручеек»

В.В. Самойлова

09.01.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад «Ручеек»

с.Миллерово

2023 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом No 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России No 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом No 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в МБДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, повара, заведующего хозяйством, воспитателя, помощника воспитателя, работников пищеблока):

- по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке МБДОУ;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием детей в МБДОУ.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов

2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования должно быть включено 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.5. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутылированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем пребывания в МБДОУ.

Режим питания детей

Время пребывания : 9 часов

8:30 – 8:50 завтрак

9:50 – 10:00 (рекомендуемый) второй завтрак

11:30 – 12:45 обед

15:30 – 15:50 полдник

3.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных категорий: для детей от 1,5 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено

заведующим МБДОУ.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо(или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами, согласно приложению. 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №10).

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам(приложение 14 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.7. В МБДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1,5-3 лет – 35 мг, для детей 3-7 лет – 50,0 мг на порцию) в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения непосредственно перед реализацией.

В журнал учёта витаминизации ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации.

3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе: повара, заведующего МБДОУ, заведующего хозяйством.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных

недостатков.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в следующем объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи) – не менее 100 г. порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). 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. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

3.11. Для учета потребности в продуктах на каждый день оформляется бланк меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
 - приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде.

3.12. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к меню.

3.13. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4. Технологические потери и поставки продуктов

4.1. Организация, снабжающая МБДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

4.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

4.3. МБДОУ заключает контракты (договора) со снабжающей организацией на поставку продуктов питания.

4.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5. Производственный контроль при организации питания в ДОУ

5.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя, и заключается:

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

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

6.4. 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.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

6.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Ведение специальной документации по питанию

7.1. Приказы и распоряжения отдела образования и заведующего МБДОУ по данному вопросу.

7.2. Примерное меню, утвержденное руководителем МБДОУ.

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков:

- выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации осмотра работников пищеблока.
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ