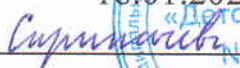


Утверждено приказом заведующего
МДОУ «Детский сад № 3» от
18.01.2021 года № 6/1

Скрипачева Е.А.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МДОУ «Детский сад № 3»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3» (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, СанПиНом 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организации питания в МДОУ

2.1 Организация питания возлагается на Учреждение, осуществляющего образовательную деятельность.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

- 2.3. Для детей, находящихся в Учреждении в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- 2.4. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
- 2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- 2.4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 2.4.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
- 2.4.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- 2.4.5. Квалифицированный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.
- 2.5. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, калорийность и объем порции.
- 2.6. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. Доставка продуктов на пищеблок осуществляется специализированным транспортом. Лица сопровождающие пищевую продукцию должны обладать рабочей формой, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовке. Поставляемая продукция должна сопровождаться документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции.
- 3.2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:
- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
 - технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
 - весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
 - для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
 - помещения пищеблоков оборудовано вытяжной вентиляцией.
 - в помещениях пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

- для организации питьевого режима в Учреждении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов с отметкой в графике о смене воды.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать меню-требованию и возрасту ребенка;

3.4. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры.

3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.6. Питание детей в ДОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растapливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60 - +65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

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

3.9. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, которая назначается заведующим учреждения в составе медработника, представителя администрации, воспитателей после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.10. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке у окна выдачи.

3.12. Непосредственно после приготовления пищи 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 (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре $+2 + 6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

4. Организация питания детей в группах

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

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, который размещен на пищеблоке, у окна выдачи пищи.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

5.Контроль организации питания

5.1. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Система контроля питания детей включает в себя вопросы:

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдения сроков реализации;
- организация работы на пищеблоке;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодическое присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5.3. В Учреждении приказом заведующего в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается бракеражная комиссия .

-комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями.

6.Организация питания работников

6.1. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно правил внутреннего трудового распорядка.

6.2. Питание работникам предоставляется по личному заявлению.

6.3. В Учреждении ведется табель учета питания сотрудников. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды и табеля питания сотрудников.

7.Документация

7.1. Приказ и Положение об организации питания в ДОУ.

7.2. Приказ о назначении бракеражной комиссии.

7.3. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество данных (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.)

7.4. Примерное меню, составленное для воспитанников двух возрастных групп детей (от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет), утвержденное заведующим ДООУ.

7.5. Технологические карты кулинарных изделий (блюд)

7.6. Меню-требование на выдачу пищи на каждый день, с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет).

7.7. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

7.8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7.9. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока.

7.10. Журнал "Здоровья" (осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией)