

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №1 муниципального образования «Город Донецк»

СОГЛАСОВАНО:

С представителем трудового коллектива
МБДОУ детского сада №1 г.Донецка
Протокол № 1 от 24.06.2022г.

 /Е.А. Комиссарова/

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ
детским садом №1 г.Донецка

/Е.В. Русинова/

Приказ № 19 от 26.04.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
в МБДОУ детском саду №1 г.Донецка

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок и условия организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном

учреждении детском саду присмотра и оздоровления №1 муниципального образования «Город Донецк» (далее - ДОУ), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020года № 28 (далее – СанПиН 2.4.3648-20), Уставом МБДОУ детского сада №1 г.Донецка.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов питания воспитанников, организации хранения пищевых продуктов, организации приготовления и выдачи готовых блюд, приема пищи воспитанниками, контроля за организацией питания детей в ДОУ.

1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста на получение питания в ДОУ, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.1. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4 Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах при температуре от +2°C до +6°C. Холодильное оборудование обеспечивается термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.5. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством.

3.6. Питание воспитанников ДОО организуется на основании ежедневного меню-требования, составленного в соответствии с примерным 10-дневным меню. Изменения в меню согласовываются организацией, оказывающей услуги по организации питания воспитанников ДОО не менее чем за 3 дня с представителем ДОО, в исключительных случаях предусматривается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов.

3.7. При составлении меню-требования учитывается среднесуточный набор продуктов питания с учетом возраста, норм физиологических потребностей детей, и временем их пребывания в ДОО, а так же требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.8. Режим питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения и согласовывается с заведующим ДОО.

3.9. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, припускание и исключать жарку блюд.

3.11. Непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы осуществляется ответственным лицом организации, оказывающей услуги по организации питания воспитанников ДОО. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится заведующим ДОО или лицом его замещающим.

3.12. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3.15. Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после проведения приёмоочного контроля бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале

результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.16. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.17. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Организация питания воспитанников в группе.

4.1. Работа по организации питания детей в группе 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;

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

4.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

4.4. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.5. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается 1 блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании помощник воспитателя убирает со стола тарелки из-под 1 блюда;
- подается 2 блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом 3 блюда.

4.8. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.3648-20 несут воспитатели.

5. Контроль за качеством и организацией питания воспитанников.

5.1. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ контроль качества питания возложен на комиссию по контролю за качеством и организацией питания. Проверки комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОУ и внепланово.

5.2. Функции комиссии по контролю за качеством и организацией питания воспитанников (на пищеблоке):

- качество поступающих продуктов питания;

- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- доставка продуктов питания специализированным транспортом;
- ведение документации (меню-требование, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции; документы удостоверяющие качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов (сертификаты качества, декларация о соответствии), журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал здоровья, накопительная ведомость);
- наличие актов проведения производственного контроля, личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20, с отметками о профилактических прививках;
- наличие маркировки оборудования, посуды, инвентаря;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока;
- отбор и хранение суточной пробы;
- ежедневный осмотр медработником учреждения работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица не прошедшие осмотр к работе не допускаются.

5.3. Функции комиссии по контролю за качеством и организацией питания воспитанников в учебно-воспитательном процессе:

- организация приема пищи в группах;
- соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям, сервировка);
- соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря;
- наличие инструкций.

6. Отчетность.

6.1. Комиссия осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания детей.

6.2. Отчеты доводятся до всех участников и организаций, задействованных в организации питания воспитанников ДООУ, но не реже одного раза в год.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575936

Владелец Русинова Елена Владимировна

Действителен с 17.05.2022 по 17.05.2023