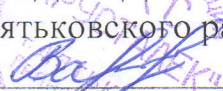
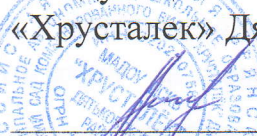


Согласовано:
Председатель профкома
МАДОУ ДСКВ «Хрусталец»
Дятьковского района

В.С. Варламова
11.01.2021г.

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ ДСКВ
«Хрусталец» Дятьковского района

Л.Н. Анцышкіна
Приказ № 3-0 от 11.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МАДОУ ДСКВ «Хрусталец» Дятьковского района

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида «Хрусталец» Дятьковского района (далее ДОУ) разработано на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста в ДОУ, 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 ДОУ (заведующего, медсестры, заведующего хозяйством, повара, кладовщика, работников пищеблока, воспитателя, младшего воспитателя), а так же деятельность родительского комитета:

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

II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, 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 при температуре +2-+6С, 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 следует включать не менее 2 мясорубок 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 кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.5 В ДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее кипячения не менее 5 минут и хранения не более 3-х часов.

III. 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 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г.

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

3.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ и утверждено заведующим ДОУ.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

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, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, яйцо, сахар, соль.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно санитарных правил.

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.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд 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 ДООУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 45 мг, для детей 3-7 лет – 50,0 мг на порцию).

3.7.1. В Журнал учёта витаминизации ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя от администрации ДООУ, медицинской сестры.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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 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 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 за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

3.11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно приготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

3.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке 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;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

IV. Закладка продуктов.

4.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, 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.

4.2. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

V. Технологические потери и поставки продуктов.

5.1. Организация, снабжающая ДОО 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.

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

5.3. Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.4. 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.

VI. Производственный контроль при организации питания в ДОУ.

6.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г.

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

– контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 2-х недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов ;

– контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов

(по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

6.3. Бракеражная комиссия и общественно-административная комиссия - осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следят за правильностью составления меню;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

VII. Деятельность должностных лиц по организации питания

7.1. Заведующий ДОУ:

- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- организация лабораторных исследований.

7.2. Старший воспитатель:

- контроль за организацией питания в группах.

7.3. Медсестра (делопроизводитель):

- контроль за организацией питания;
- составление десятидневного меню;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- ведение Журнала витаминизации;
- ведение ведомости контроля за рационом питания;
- ведение гигиенического Журнала на работников пищеблока.

7.4. Повара:

- контроль за выходом готовой продукции;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- ведение Журнала учета температурного режима холодильного оборудования.

7.5. Кладовщик:

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений на продукты питания;
- ведение Журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

7.6. Заведующий хозяйством:

- контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке.
- контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации, системы вентиляции.

7.7. Воспитатели: проводят разъяснительную работу среди родителей и воспитанников по пропаганде здорового питания.

7.8. Вопросы организации питания обсуждаются на заседаниях Педагогического совета, Родительского комитета, родительских собраниях.

7.9. Непосредственный, ежедневный контроль за организацией питания в детском саду осуществляет медсестра и заведующий.