МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 42"

Подписан: МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 42"
DN: OID.1.2.840.113549.1.9.2=4705037920-470501001-000928454962, E=mbdou42@gtn.lokos.net, ИНН=004705037920, СНИЛС=00928454962, ОГРН=1074705002140, T=Заведующий, OU=Администрация, O="МБДОУ ""ДЕТСКИЙ САД № 42""", STREET="УЛ БУМАЖНИКОВ, ДОМ 1", L=Коммунар, S=47 Ленинградская область, C=RU, G=Наталия Михайловна, SN=Фащевская, CN="МБДОУ ""ДЕТСКИЙ САД № 42"""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.04.07 15:51:57+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 42»

РАСМОТРЕНО

на заседании Общего собрания
работников Учреждения
Протокол от 25.01.2021 № 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ «Детский сад № 42»
от 25.01.2021 № 11

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

(новая редакция)

Ленинградская область
г.Коммунар
2021

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания (далее – Положение) регулирует деятельность МБДОУ «Детский сад № 42» (далее - Учреждение) в части организации питания воспитанников в учреждении.

1.2.Учреждение при организации питания воспитанников в учреждении руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, методическими документами, справочными изданиями, касающихся вопросов питания; Уставом и другими нормативными документами учреждения.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания Учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Учреждение должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологическое оборудование, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.4. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.5. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3. Условия и сроки хранения продуктов.

3.1 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

3.2. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и

готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.3. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), ведет журнал учёта температуры и влажности складских помещений медицинский работник (при наличии) или ответственное лицо.

4. Порядок организации питания в учреждении

4.1. Питание воспитанников организуется учреждением в помещении групповой.

4.2. Питание организуется в соответствии с Меню приготовляемых блюд (возрастной категории: от 1 года до 3 лет, от 3 лет до 6 лет, от 7 лет до 11 лет), утвержденным заведующим Учреждением.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

4.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.
- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке (спортивные мероприятия, праздники и т.д.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого ребенка.

4.4. Ежедневно составляется ответственным за написание меню, меню – раскладка, с указанием выхода блюд отдельно для детей от 1 года до 3 лет, от 3 лет до 6 лет, от 7 лет до 11 лет

4.5. Ответственный за написание меню назначается распорядительным актом заведующего Учреждением сроком на один учебный год.

4.6. При отсутствии каких – либо продуктов, Комиссия по питанию может принять решение о возможной замене одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности.

4.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4.8. Питание воспитанников осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.9. Овощи урожая прошлого года в период после 1 марта используются только после термической обработки.

4.10. Выдача готовой пищи младшим воспитателям организована в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи в специально выделенные промаркированные закрытые емкости, после проведения контроля бракеражной комиссией.

4.11. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

4.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

4.13.Ответствееный за правильностью отбора и хранение суточных проб назначается приказом по учреждению.

4.14. Контроль ведомости за рацион питания детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), осуществляет медицинский работник или ответственное лицо.

4.15. Горячие блюда при раздаче имеют температуру +60…+65 С; холодные напитки – не ниже +15 С.
4.16. Повторный разогрев блюд в учреждении не допускается.
4.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.
4.18. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5. Организация питьевого режима

5.1. Питьевой режим в Учреждении организован с использованием кипяченной питьевой воды, с соблюдением следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже , чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Во время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
5.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченной воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.
5.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
5.4. Питьевой режим детей организуется в помещении групповой и в теплый период года (с июня по август) на уличной игровой площадке.
5.5. Хранение кипяченой питьевой воды с 19.00 до 07.00 не допускается.
5.6. Выдается кипяченая питьевая вода младшим воспитателям в специально выделенные промаркированные закрытые емкости.

6. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

6.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
6.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача)
6.3. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
6.4. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

7. Права воспитанников и родителей (законных представителей) при организации питания в учреждении

7.1.Воспитанники имеют право на обеспечение питанием в Учреждении, организованным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов

7.2.Воспитанники имеют право на получение качественного питания, организованного с учетом норм и требований действующих санитарных правил.

7.3.Родители (законные представители) имеют право на информацию о порядке организации питания в Учреждении:

- размещать в доступных для родителей и детей местах (групповых ячейках, в коридоре у пищеблока) следующую информацию:

- Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- Рекомендации по организации здорового питания детей.

7.4.Родители (законные представители) имеют право контролировать процесс организации питания воспитанников в Учреждении (Родительский контроль), обращаться с предложениями и обоснованными жалобами к заведующему Учреждением для оптимизации процесса.

8. Ответственность учреждения при организации питания.

8.1.Ответственным за организацию питания воспитанников в учреждении является заведующий учреждением.

8.2.Руководитель обязан создать необходимые условия для организации питания воспитанников учреждения, в соответствии с нормами и требованиями действующего законодательства.

9. Документация по питанию.

9.1.В учреждении для организации питания воспитанников ведутся документы:

-утвержденное меню учреждения, для детей от 1 года до 3 лет, от 3 лет до 6 лет, от 7 лет до 11 лет;

- график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;

- график приема пищи в группах;

-журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

-журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

-журнал учета температурного режима и влажности воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов;

-технологические карты;

-инструкции использования моющих и дезинфицирующих средств;

-меню – требование на неделю;

-журнал здоровья;

-журнал выполнения суточных норм;

- ведомость контроля за рационом питания

10. Заключительные положения

10.1.Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся с изменением требований действующего законодательства.

10.2.Положение действует до принятия нового положения.