

Принято
Общим собранием
трудового коллектива МБДОУ № 22
Протокол № 2 от 18.03.2022 г.



Утверждаю
И.о.заведующего МБДОУ № 22
(С.Н.Сулимова)
Приказ № 10/од от 18.03.2022 г.

Положение
по организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно-эстетическому направлению развития детей»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей» (далее по тексту – МБДОУ), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Настоящее положение разработано для МБДОУ в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.1.3049.13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», Уставом МБДОУ № 22.

II. Порядок организация питания

2.1. МБДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и 12-часовым пребыванием по установленным нормам. Питание осуществляется на основании 20-тидневного меню-требования.

2.2. Организация питания в МБДОУ осуществляется за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 3 до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ, реализующим основную образовательную программу дошкольного образования.

2.4. Организация питания воспитанников осуществляется МБДОУ самостоятельно. Для организации качественного питания МБДОУ заключает контракты поставки продуктов питания с организациями из числа организаций – поставщиков, рекомендуемых Учредителем.

2.5. Для приготовления пищи МБДОУ имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям;
- технологическое оборудование, инвентарь;
- штат работников: повара, подсобный рабочий, кладовщик;
- младшие воспитатели – получение и раздача пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи.

2.6. Время приема пищи определяется в соответствии с возрастными особенностями воспитанников и в соответствии с утвержденным режимом дня. В МБДОУ действует режим получения и приема пищи воспитанниками в летний и зимний период. Выдача пищи на возрастные группы осуществляется строго по графики выдачи пищи.

2.7. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующим МБДОУ ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденную меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим МБДОУ и размещается в доступном месте.

2.11. Родителей (законных представителей) воспитанников ежедневно информируют об ассортименте питания, вывешивая меню в приемных возрастных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.12. Продукты, поступающие в МБДОУ от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, повара, медицинский работник.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.14. Непосредственно получают пищу на пищеблоке и раскладывают ее по порциям младшие воспитатели, обязанности которых прописаны в должностных инструкциях.

2.15. За соблюдение норм питания несет ответственность повара и медицинская сестра (по согласованию).

2.16. Получением продуктов питания занимается кладовщик. В его обязанности входит строгое соответствие продуктов сертификатам качества, соблюдение сроков, реализации скоропортящейся продукции.

III. Организация питания воспитанников в возрастных группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в возрастных 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 воспитанниками.

3.2. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

3.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

IV. Осуществление контроля за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой

4.1. Продовольственные товары в МБДОУ поступают в соответствии с контрактами поставки с компаниями, которые прошли специальный конкурсный отбор. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру (бракераж). Бракераж включает контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). Результаты бракеража регистрируются в бракеражном журнале.

4.2. Кладовщик обязан ознакомиться с документацией, сопровождающей продукт (накладные), и убедиться в наличии сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов (сертификат соответствия, гигиеническое заключение, качественное удостоверение).

4.3. В сопроводительных документах на масло, молоко, кефир, творог, сметану, должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока их реализации. Без указанных документов принимать продукты в МБДОУ запрещено.

4.4. Контроль за правильной организацией питания осуществляет заведующий МБДОУ.

4.5. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

- Медицинская сестра (по согласованию):
 - составление ежедневного меню на основе 20-ти дневного меню-требования;
 - качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых качествах согласно 20-ти дневного меню-требования;
 - ведение брокеража готовой продукции;
 - санитарное состояние пищеблока;
 - соблюдение личной гигиены работников;
 - организация питания в возрастных группах.
- Кладовщик:
 - качество доставляемых в МБДОУ продуктов, с отметкой в журнале брокеража сырых продуктов;
 - выдача продуктов на пищеблок;
 - организация правильного хранения продуктов;
 - соблюдение сроков реализации продуктов;
 - составление заявок на продукты питания.
- Повара:
 - качество приготовления пищи, технология приготовления блюд;
 - отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи;
 - санитарное состояние пищеблока;
 - соблюдение личной гигиены работников.
- Воспитатели возрастных групп:
 - формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи;
 - формирование представлений о правильном питании.
- Младшие воспитатели:
 - соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с Санпин.
- Заведующий хозяйством:
 - хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

V. Контроль за условиями хранения и соблюдением сроков реализации

5.1. Поступающие в МБДОУ продукты распределяются на хранение в специально выделенные складские помещения.

5.2. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
- оптимальный температурный режим;
- соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
- содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

Обязательными помещениями являются:

- кладовая для хранения сухих продуктов;
- овощехранилище, холодильные шкафы для хранения скоропортящихся продуктов.

Кладовщик должен контролировать их санитарное состояние и температурный режим.

VI. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока

6.1. К работе на пищеблоке допускаются только здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, результаты которого фиксируются в личной медицинской книжке.

6.2. Особое внимание уделяется чистоте рук и одежды персонала, соприкасающегося при работе с готовой пищей. Обработка рук производится щеткой с мылом, для вытирания используются индивидуальные полотенца. Работники, имеющие гнойничковые заболевания кожи, ожоги, плохо заживающие порезы, болеющие ангиной, временно отстраняются от работы на пищеблоке.

VII. Санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды

7.1. Для обеспечения санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке первостепенное значение имеет поточность производственных процессов. Для обработки сырых и готовых продуктов выделяется разделочное технологическое оборудование, которое оборудуется в соответствии с назначением. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и используются по назначению.

7.2. Все помещения пищеблока содержатся в образцовой чистоте, обрабатываются с помощью дезинфицирующего средства в соответствии с рекомендациями СанПин.

7.3. Уборочный инвентарь маркируется и используется строго по назначению и хранится в строго отведенных местах.

7.4. Большое эпидемиологическое значение имеет качество обработки кухонной и столовой посуды, инвентаря, обеденных столов.

7.5. В МБДОУ используется посуда из материалов, рекомендованных СанПин.

7.6. Обработка столовой посуды организуется по возрастным группам.

7.7. Качество мытья посуды определяется следующими условиями: соблюдение режима обработки посуды, наличием воды достаточной температуры, частой смене воды в моечной ванне, выбором и дозировкой моющего средства, чистотой моечных ванн, ветоши, щеток, применяемых для мытья посуды.

7.8. Мытье обеденных столов проводится специально выделенной ветошью с применением моющих средств.

VIII. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников

8.1. Заведующий МБДОУ:

- создает условия для организации питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;
- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников МБДОУ;
- распределяет обязанности по организации питания между работниками;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- утверждает 20-ти дневное меню-требование, график выдачи пищи;
- контролирует состояние пищеблока, по необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования или его ремонту;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПина;
- заключает контракты на поставку продуктов питания.

8.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в возрастной группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поданных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном, рациональном питании;

- контролирует питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

8.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у воспитанника аллергических реакциях на те или иные продукты питания;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.