

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №26»

Положение

об организации питания детей
в МДОУ «Детский сад № 26»

Заведующий

Уткина Н.Г. 

Приказ № 01-04/21

Дата 17.02.2023



Ярославль

Положение

об организации питания детей в МДОУ «Детский сад № 26»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 26» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих Учреждение и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Основные задачи организации питания воспитанников в детском саду являются:

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

1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Организация питания на пищеблоке.

2.1. Организация питания на пищеблоке осуществляется сотрудниками организации по аутсорсингу согласно контракта.

2.2. Дети получают четырехразовое питание. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

2.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование, помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, разработанным не менее чем на 2 недели, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.6. Закупка и поставка продуктов питания, разработка перспективного меню в Учреждении осуществляется организацией по аутсорсингу.

2.7. На основе примерного 15-дневного меню ежедневно медсестрой по питанию составляется запрос на плановое меню-требование на 2 дня вперед. Меню присылается организации по аутсорсингу на электронную почту детского сада.

Ежедневно до 9:00 воспитатели групп на основании табелей посещаемости детей предоставляют данные о фактическом количестве детей на пищеблок, наличие детей нуждающихся в корректировке питания.

Ежедневно до 9:00 воспитатели групп предоставляют данные о количестве сотрудников, получающих питание на группах. Табель питания сотрудников оформляет медсестра по питанию.

Медсестра по питанию заказывает скорректированное меню у организации по аутсорсингу. На основании данного меню происходит работа на пищеблоке на текущий день.

2.8. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- индивидуальные рекомендации гастроэнтеролога, аллерголога, педиатра в отношении воспитанников;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.10. Для обеспечения преемственности питания работники Учреждения информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно медицинским работником (медсестрой по питанию) Учреждения ведется учет питающихся детей с занесением данных в отчет по количеству питающихся в Учреждении.

2.12. Медицинский работник (медсестра по питанию), член бракеражной комиссии Учреждения обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; температура раздачи горячих блюд (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) - $+60...+65^{\circ}\text{C}$, холодные блюда, напитки - не ниже $+15^{\circ}\text{C}$. С момента приготовления до отпуска готовые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев не допускается.

2.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов департамента образования мэрии г.Ярославля, уставом и локальными актами МДОУ, состав и сроки полномочий утверждаются приказом

заведующего. В состав комиссии входит: заведующий МДОУ (председатель комиссии) или старший воспитатель в его отсутствие; старшая медсестра (медсестра на питание) или завхоз в ее отсутствие; бухгалтер или главный бухгалтер в его отсутствие; повар, приготовивший блюдо (по согласованию).

2.15. Непосредственно после приготовления пищи, сотрудником организации аутсорсинга отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – не менее 100 г, порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. – поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отбор проб проводится прокипяченными ложками в прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются при температуре +2...+6 не менее 48 часов. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль отбора проб производится медсестрой по питанию.

2.16. Для организации питьевого режима в детском саду используется кипяченая вода. Сотрудники (повара) организации аутсорсинга производят повторное кипячение воды из титана, сбор в емкости с маркировкой «кипятки». Выдача осуществляется в соответствии с графиком. Хранение кипяченой воды до выдачи на пищеблоке не более 1 часа. Младшие воспитатели получают кипяченую воду в посуду с маркировкой «кипятки». Хранение на группах не более 2 часов. Посуда для кипятка моется по правилам мытья столовой посуды.

График получения кипятка на пищеблоке ежедневно:

7:00-8:00, 9:00-10:00, 11:00-12:00, 15:00-16:00, 17:00-17:30

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

График получения питания на группы
(допускаются незначительные отклонения)

№ группы	завтрак	2-ой завтрак	обед	уплотненный ужин
группа №3	8:15	9:45	11:50	15:50
группа №5	8:15	10:00	12:00	16:00
группа №1	8:20	10:05	12:25	16:25

группа №2	8:20	10:30	12:30	16:30
группа №6	8:25	10:30	12:35	16:35
группа №4	8:25	10:30	12:40	16:40

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

3.4. Пред 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, порционные овощи, салфетницы (начиная с группы раннего возраста);
- разливают первое и третье блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере того как дети съедают первое блюдо, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

- до и после приема пищи столы промываются горячей водой с применением разрешенных моющих средств из промаркированной емкости с применением ветоши.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

3.9. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на ребенка (согласно списочному составу детей в группе). Для детей используется столовая и чайная посуда из фаянса, фарфора, а столовые приборы из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с поврежденной эмалью, сколами, трещинами, деформацией. Во время карантина посуда, столовые приборы, ветошь, емкости для уборки, столы обрабатываются по инструкции разрешенным дезинфицирующим препаратом.

Мытье посуды, чашек и столовых приборов на группах осуществляется в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда, после удаления остатков пищи, моется путем полного погружения с добавлением разрешенных моющих средств в первой ванне (раковине). Температура воды не ниже +40*С. Затем ополаскивается во второй раковине горячей проточной водой (температура не ниже 65*С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в групповой буфетной отдельно от посуды, предназначенной для детей. Столовые приборы хранят в предварительно вымытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

3.10. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, но не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня тара очищается, промывается водой из шланга и промывается 2% раствором кальцинированной соды (200 г соды кальцинированной на 10 литров воды), затем прополаскивается и просушивается.

4. Порядок учета питания, контроль за организацией питания в Учреждении

4.1. Воспитатели Учреждения осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости и предоставляют данные на пищеблок ежедневно до 9:00. На основании данных из групп медсестра по питанию производит заказ скорректированного меню ежедневно до 9:00. Ежедневно медсестра по питанию составляет и отправляет отчет по количественному составу питающихся в организации аутсорсинга. Ежемесячно 15 числа и в последний рабочий день месяца медсестра по питанию составляет сводный отчет по количественному составу питающихся в Учреждении для организации аутсорсинга. Отправка отчетов осуществляется на электронную почту организации. На основании отчета производится начисление оплаты организации аутсорсинга для детского сада, согласно контракта

4.2. Начисление оплаты за питание сотрудникам Учреждения производится бухгалтерией на основании сверки с организацией аутсорсинга.

Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается приказом департамента образования мэрии г. Ярославля.

4.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников родителям воспитанников обеспечивается за счет средств областного, местного бюджетов.

4.4. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».