

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года, Санитарно-эпидемиологических правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32.

1.2. Настоящее Положение устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для воспитанников биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг питания, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитаннику, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются: обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания; анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности; разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников в ДООУ должны соблюдаться следующие требования:

- при 11-12 часовом пребывании — 5 раз (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) - для детей от 1 года до 3 лет масса порций блюд должны быть следующими:

● каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо - 130 -150 грамм; ● закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) — 20-40 грамм; ● первое блюдо — 150-180 грамм; ● второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) — 50-60 грамм; ● гарнир — 110-120 грамм; ● третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) — 150-180 грамм; ● фрукты — 95 грамм.

Для детей от 3 до 7 лет масса порций блюд установлена следующая:

● каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо - 150 -200 грамм;
● закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) — 50-60 грамм; ● первое блюдо — 180 -200 грамм; ● второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) — 70-80 грамм; ● гарнир — 130-150 грамм; ● третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) — 180-200 грамм; ● фрукты — 100 грамм.

3.2. Основное меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы. Разработкой меню занимается ДОО, если еда готовится работниками детского сада, которое руководителем предприятия общественного питания и руководителем ДОО.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий.

3.4. ДОО должны размещать в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) 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 воспитанников.

3.5. При организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

3.5.1. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3.5.2. В ДОО для 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.

- Родители (законные представители) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны предоставить в ДОО заключение лечащего врача меню, разработанное специалистом-диетологом.

- Приносить готовые домашние блюда родители (законные представители) обязаны в специальных контейнерах, подвергающих тепловой обработке с указанием времени приготовления пищи.

- Родители (законные представители) воспитанников обязаны передавать готовые блюда ответственному лицу с занесением данных в специальный журнал под роспись.

- Ответственное лицо убирает контейнеры в холодильник.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания воспитанников в группах 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МДОО.

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

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом; – тщательно вымыть руки; – надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (халат, фартук, косынка); – проветрить помещение; – сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

- 4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).
- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом; — разливают III блюдо; — в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); — подается первое блюдо; — дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); — по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники; — дети приступают к приему первого блюда; — по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; — подается второе блюдо; — прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.9. Прием пищи педагогом и воспитанники может осуществляться одновременно.
- 4.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 4.11. Для воспитанников, у которых лечебное и диетическое питание, выделяется отдельный стол - перед подачей пищи на стол, ее необходимо разогреть в микроволновой печи

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

- 5.1. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДООУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, а также могут привлекаться члены родительского комитета.
- 5.2. В ДООУ разрабатывается план контроля организации питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего (приложение № 2).
- 5.3. Заведующий, заместитель заведующего, заместитель заведующего по АХЧ, заведующий хозяйством, медицинский работник обеспечивают контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд (заведующая, медицинский работник, старший воспитатель);
 - состоянием производственной базы пищеблока (заведующая, заведующий хозяйством, медицинский работник); — материально-техническим состоянием помещений пищеблока (заведующая, заведующий хозяйством, медицинский работник); — обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем; — контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.
- 5.4. Ответственный за питание ДООУ осуществляют контроль за:
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; — правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно); — работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); — соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно); — информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); — выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней); — выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
-

- 5.5. Бракеражная комиссия: контролирует закладку продуктов; – снятие остатков; – проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; – следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов; – разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам; – формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников; – не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;
- 5.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений, в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДОУ.
- 5.7. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: – не реже 1 раза в год на общем родительском собрании; – не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем ДОУ;

Настоящее положение рассмотрено и принято на заседании трудового коллектива.