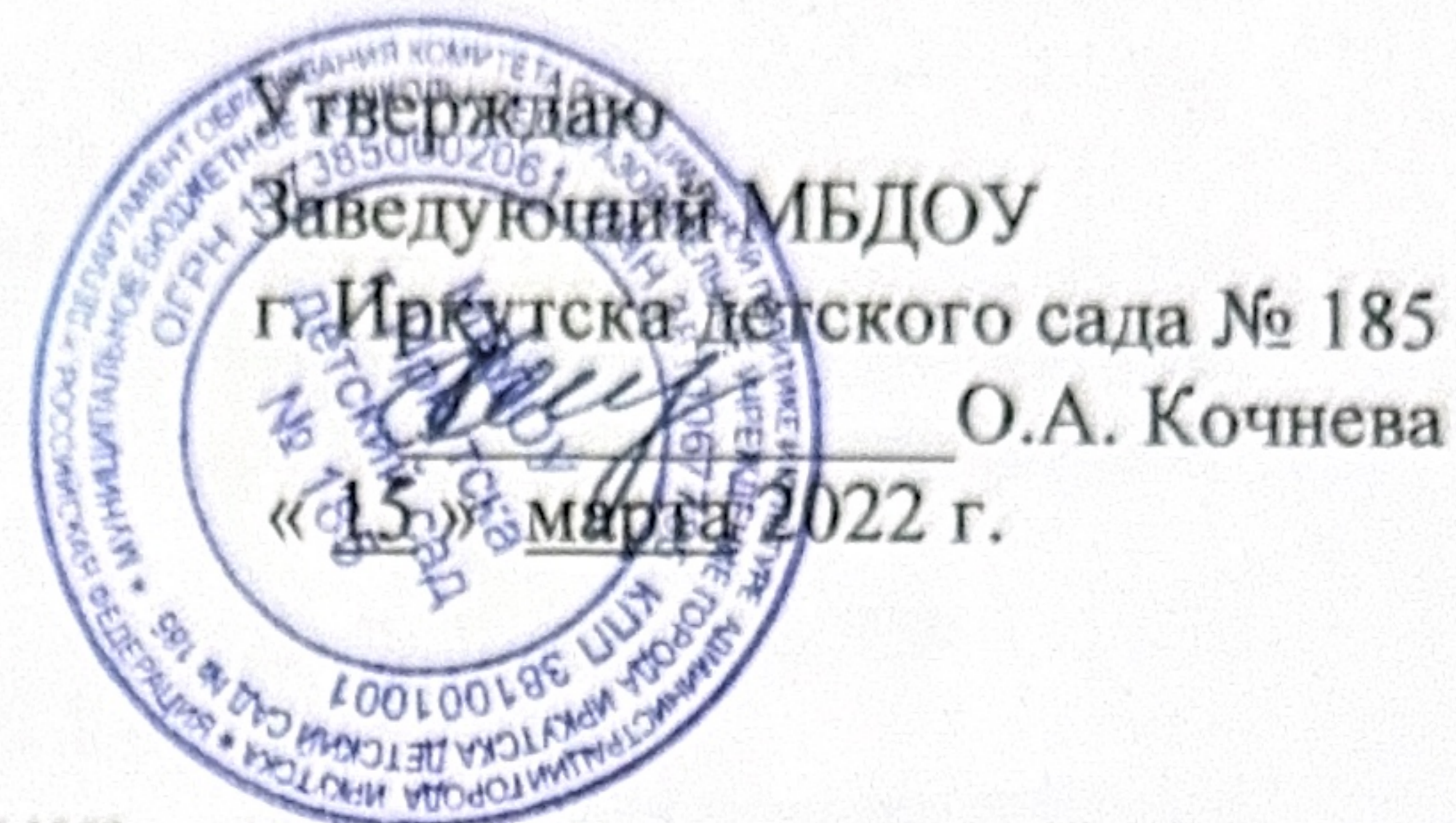


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Иркутска детский сад № 185
664053, г. Иркутск, ул. Летописца Нита Романова 14, тел. 48-29-54, e-mail:
mdou185irk@yandex.ru



Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Иркутска детского сада №185 (далее — Положение) разработано в соответствии со статьями 37 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 N 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Иркутска детского сада №185 (далее - МБДОУ).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Обеспечение сбалансированного питания детей осуществляется путем контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

2. Общие подходы к организации питания

2.1. Питание воспитанников МБДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно - правовым документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. №881
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28.05.2010 г № 299;
- Приказ Минздрава России от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального

календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ

2.2. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

2.2.1. Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. Пропаганда принципов полноценного здорового питания.

2.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализаций.

2.5. Организация питания в МБДОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

2.6. Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется согласно примерного 10 дневного циклического меню, утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей в МБДОУ и сезонности (осень-зима, весна-лето). Для детей, находящихся в МБДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется пяти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник с включением блюд ужина, ужин).

2.7. На основании утвержденного примерного циклического меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

2.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции

2.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей

2.11. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МБДОУ:

2.5.1. Выполнение натуральных норм питания воспитанников;

2.5.2. Соблюдение рациона питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.5.3. Соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

2.5.4. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в

соответствии с требованиями Положения;

2.5.5. Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МБДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций, в соответствии утвержденного порядка организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи и т.д.).

3.2. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.

3.3. Кратность и время приема пищи воспитанникам определяется по нормам, установленным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (пр. № 12, таб. 4 пр. № 10).

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя под руководством воспитателя.

4.2. Перед раздачей пищи столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. При необходимости работники, участвующие в раздаче еды используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.

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

4.4. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- стол накрывают скатертью или индивидуальными салфетками;
- на стол ставят салфетницы, тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- подается первое блюдо;
- подается второе блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании приема пищи детьми, взрослые убирают со столов тарелки на специально отведенное место;
- прием пищи заканчивается третьим блюдом.

4.5. В группах раннего возраста, первой младшей группах возможно докармливание детей.

4.6. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребенка.

4.7. При организации каждого приема пищи воспитанникам прививаются культурно - гигиенические навыки.

4.8. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

5. Питьевой режим

5.1. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5.2. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой (по графику) или бутылированной водой.

5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Порядок учета питания воспитанников

6.1. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.

6.2. Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день на основании

количества присутствующих воспитанников, которые до 08.00 часов текущего дня подают им воспитатели.

6.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции завтрака отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.4. С последующих приемов пищи (2 завтрак, обед, усиленный полдник с включением блюд ужина, ужин) дети, отсутствующие в МБДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по акту. Возврат продуктов, выписанный по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, рыба, печень, так как перед закладкой они размораживаются, а повторной заморозке данная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшего хранения.

6.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.6. Начисление оплаты за питание производится центральной бухгалтерией №3 на основании табелей посещаемости воспитанников. Количество дето-дней в табеле посещаемости строго соответствует числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7. Осуществление контроля за организацией питания

7.1. Заведующий МБДОУ приказом назначает из числа работников МБДОУ лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

7.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом заведующего МБДОУ.

7.3. Контроль организации питания воспитанников осуществляет заведующий МБДОУ, медицинский работник, заместитель заведующего по ВМР, бракеражная комиссия.

7.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля с принципами ХАССП, утвержденной заведующим МБДОУ.

7.5. Мониторинг организации питания проводится в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5. настоящего Положения.

7.6. Дополнительный контроль за организацией питания в МБДОУ может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом МБДОУ.