

СОГЛАСОВАНО

Попечительским советом
МБДОУ №265
Протокол от 12.04.2021г. № 2

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ № 265
От 12.04.2021 № 67

Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 265» города Ижевска

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 265» (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 № 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 № 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 265» (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 питанием в МБДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «Домашняя кухня».

2. Общие подходы к организации питания

- 2.1. Питание воспитанников МБДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми 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»;
 - 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
 - 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»;
 - «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28.05.2010 г № 299;
 - Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021г. МР 2.3.6.0233-21
 - 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. 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 объёмно-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. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, согласовывается с заведующим МБДОУ и вывешивается на стенде по организации питания у пищеблока и в групповых помещениях.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

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

3.4. 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 младшим воспитателем, 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. 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;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по окончании взрослые убирают со столов тарелки из-под первого блюда, дети старшего возраста могут самостоятельно убирать свои тарелки на специально отведенное место;
 - подается второе блюдо;
 - 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) и бутилированной 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. Для МБДОУ применяется единый порядок учета питания воспитанников.
- 6.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице учета посещения воспитанников.
- 6.3. Ежедневно заведующий производством ООО «Домашняя кухня» составляет меню-раскладку на следующий день на основании количества присутствующих воспитанников, которые до 10 часов текущего дня подают им воспитатели.
- 6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 6.5. С последующих приемов пищи (2 завтрак, обед, полдник) 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.
- 6.6. 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.
- 6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ООО «Домашняя кухня» на основании таблиц посещаемости воспитанников. Количество дето-дней в таблице 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, медицинская сестра, заместитель заведующего по ВР, заместитель заведующего по АХР, бракеражная комиссия.
- 7.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля с принципами ХАССП, утверждённой 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 (родительский совет). Порядок проведения такого вида контроля определяется планом работы родительского совета на учебный год.