

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка – детский сад «Рябинка»
города Белокурихи Алтайского края

ПРИНЯТО
на Общем родительском
собрании
протокол от 27.05.2015
№ 2



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МБДОУ ЦРР – детский сад «Рябинка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка – детский сад «Рябинка» города Белокурихи Алтайского края (далее ДОУ).

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в ДОУ требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет:

- деятельность должностных лиц и родительской общественности по формированию рационов питания воспитанников;
- организацию хранения пищевых продуктов;
- прием пищи воспитанниками;
- общественный контроль питания детей в ДОУ.

2. Задачи

2.1. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

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

3. Порядок организации питания в ДООУ

3.1. ДООУ обеспечивает воспитанникам гарантированное четырехразовое сбалансированное питание в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным СанПин.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в СанПин.

3.3. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовой кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.4. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп и составляет: завтрак, обед, полдник, ужин.

3.5. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПин.

3.6. Производство готовых блюд осуществляется на пищеблоке ДООУ в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, указанным в СанПин..

3.8. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.9. Ежедневный рацион питания воспитанников формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов на основе примерного десятидневного меню.

3.10. Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество воспитанников;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) как на одного воспитанника, так на всех в целом;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

3.11. Ежедневно осуществляется следующий порядок составления меню и учета продуктов:

- составляется меню-раскладка на последующий день на основании количества присутствующих воспитанников (табель посещаемости);
- выдача продуктов питания для приготовления завтрака осуществляется накануне на основании количества присутствующих воспитанников (табель посещаемости);
- ежедневно в 8.00 воспитателями групп предоставляется на пищеблок фактическое количество присутствующих воспитанников в группе;
- на основании фактического присутствия воспитанников завтрак на группы выдается в следующем порядке:
 - увеличение выхода (массы) блюда при снижении численности воспитанников,
 - снижение выхода (массы) блюда при увеличении численности воспитанников;
- на основании фактического количества присутствующих воспитанников осуществляется корректировка меню - раскладки, снимаются или добавляются продукты питания для приготовления блюд и кулинарных изделий на обед, полдник и ужин;
- возврату не подлежат следующие виды продуктов: мясо, куры (продукты не подлежат повторной заморозке); овощи, прошедшие тепловую обработку; продукты, чей срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;
- учет используемых продуктов и производственного сырья ведется в накопительной ведомости. Запись в ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитывается итог.

3.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

4. Требования к оборудованию пищеблока ДОУ

4.1. Пищеблок ДОУ должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые на пищеблоке ДОУ должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.3. Технологическое оборудование на пищеблоке размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

4.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда на пищеблоке ДОУ должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

5. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДООУ

5.1. Транспортировка пищевых продуктов в ДООУ проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

5.3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

5.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. В виду отсутствия в ДООУ специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

6. Порядок хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДООУ

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6.2. Продукция поступает на пищеблок ДООУ в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным должностным лицом, назначенным приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

6.4. Не допускаются к приему на пищеблок ДООУ пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6.6. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

6.7. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях в соответствии с требованиями СанПиН.

6.9. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

6.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.11. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С.

6.12. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

6.13. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток;

-при обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья;

- не допускается предварительное замачивание овощей;

- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;

- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после марта допускается использовать только после термической обработки.

6.14. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

6.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

6.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в группы.

6.18. Искусственная С-витаминация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

6.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

6.21. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.23. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6.24. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным должностным лицом, назначенным приказом заведующего ДООУ.

6.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПине;

- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.26. В ДООУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

7. Организация питания в группах

7.1. Непосредственно питание воспитанников организуется в помещении группы.

7.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблока выдается строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

7.3. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

7.4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

7.5. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается исполь-

зовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

7.7. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

7.8. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПин.

7.9. Воспитатель, младший воспитатель при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

- не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблока ДООУ; воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;

- воспитанники убирают посуду со стола только с помощью младшего воспитателя;

- воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии младшего воспитателя;

- воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту и прочее).

7.10. Младший воспитатель перед раздачей пищи обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.11. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

7.12. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно - гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствует навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

7.13. Воспитатель и младший воспитатель при необходимости докармливает воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

8. Требования к составлению меню для организации питания воспитанников

8.1. Питание в ДООУ должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным приказом заведующего ДООУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых СанПин суточных

наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

8.2. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом требований СанПин.

8.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с требованиями СанПин.

8.4. В примерном меню обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

8.5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

8.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать требованиям СанПин.

8.7. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании воспитанников: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

8.8. На каждое блюдо примерного меню разрабатывается технологическая карта на основе, которая оформляется в установленном СанПин порядке.

8.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

9. Выдача готовой пищи

9.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

9.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в

случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет диетсестра или медицинская сестра.

10. Контроль организации питания

10.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

10.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет заведующий ДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на Совет по питанию, в состав которого входят родители воспитанников.

10.3. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность лиц, ответственных за закупку и составление своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание; следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений;

- контролирует организацию доставки продуктов в ДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

11. Ответственность

11.1. Заведующий ДОУ несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОУ.

11.2. Сотрудники пищеблока и работники ДОУ, осуществляющие организацию питания в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОУ.

12. Документация

12.1. При организации питания в ДОУ оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями СанПин.

12.2. При организации питания в ДОУ оформляется следующая документация:

Положение об организации питания воспитанников МБДОУ ЦРР – детский сад «Рябинка»;

Примерное десятидневное меню;

Технологические карты;

Приказ об организации питания (на начало года);

Приказ о бракеражной комиссии (на начало года);

Приказ о совете по питанию (на начало года);

Приказ об утверждении графика выдачи пищи;

Приказ об утверждении примерного десятидневного меню;

Материалы по контролю за организацией питания в ДОУ (журналы).