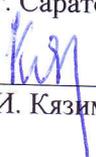
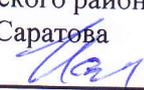


СОГЛАСОВАНО
Председатель
родительского
комитета МДОУ
«Детский сад №160»
Ленинского района
г. Саратова

К.И. Кязимова

СОГЛАСОВАНО
Председатель
профсоюзного комитета
МДОУ «Детский сад №
160»
Ленинского района г.
Саратова

А.Б. Исмагулова

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МДОУ «Детский сад № 160»
Ленинского района
г. Саратова
Протокол № 4
от «28» 02 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МДОУ «Детски
сад № 160» Ленинского
района
г. Саратова
О.А. Закатнова
Приказ № 62
03.03.2025


ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

МДОУ «Детский сад № 160» Ленинского района г. Саратова

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 160» Ленинского района г. Саратова (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г.), ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32"

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.4. В соответствии с «Законом об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. №273-ФЗ ответственность за организацию питания, осуществление контроля за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, заместители, педагоги) несет заведующий ДОУ.

1.5. Основными задачами при организации питания в ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Настоящее Положение является локальным актом утверждается заведующим ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или

холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

2.5. Воспитанники ДОУ обеспечиваются сбалансированным питанием с учетом режима работы Учреждения.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % для детей с дневным пребыванием 12 час:

Завтрак - 20%

2 завтрак - 5%

Обед - 35%

Полдник - 15%

Уплотненный полдник - 25%

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанников.

2.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню и технологическими картами, разработанными на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденными приказом заведующего ДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день.

2.9. При составлении 10-ти дневного меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих возрастных 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой и заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся

изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.13. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.14. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

2.15. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.16. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода, витаминизации и рекомендаций на прием пищи в вечернее время.

2.17. Ежедневно старшей медсестрой ведется учет питающихся воспитанников и сотрудников, количество которых указывается на бланке меню.

2.18. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.19. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.20. Для контроля температуры блюд используются термометры кулинарные с термощупом. Горячие блюда(супы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру +60°С...+65°С; холодные закуски, напитки 15 °С +/- 2 °С, Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

- Реализация готовых блюд в течение 2 часов с момента изготовления;

2.21. В ДОО должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Питьевая вода расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

4. Организация питания воспитанников

4. 1. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателя, младших воспитателей и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании у воспитанников культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

4.2. Получение пищи осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

4.3. Пред раздачей пищи младший воспитатель 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.

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

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой педагогам необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; разливают III блюдо;

подается первое блюдо;

по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи педагогами и воспитанниками не может осуществляться одновременно.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание (старшая медсестра) и определяются его функциональные обязанности.

5.2. На основании фактического числа присутствующих воспитанников старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день, по которому составляется меню-требование и выдаются продукты со склада.

5.3. В день приготовления пищи, в 8.30 педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, отмечают количество присутствующих в бланке меню и передается на пищеблок.

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

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

5.8. Учет продуктов ведется в соответствии с анализом норм по питанию

5.9. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Документация

5.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания воспитанников.

Приказ заведующего ДООУ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

Табель по учету воспитанников.

10-ти дневное меню

Технологические карты

Меню - требование

Журнал бракеража сырой продукции

Журнал закладки продуктов

Анализ норм по питанию

Ведомость контроля за рационом питания

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал здоровья

Журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока

Журнал замены блюд

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке