

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 64 « Журавленок» городского округа Тольятти

ПРИНЯТО:
Советом Учреждения
протокол № 2
от 25.11.2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего МБУ
от 30.11.2022г. № 198/1-од
О.В.Куренковой

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Учтено мнение совета родителей МБУ
протокол от 23.11.2022г. № 2

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 64 «Журавленок» городского округа Тольятти (далее - МБУ (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, согласованным руководителем МБУ, с соблюдением рациона питания, обеспечивающего разнообразие и калорийность рассчитанным не менее чем на 2 недели разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1.3. Обеспечение питанием в МБУ осуществляется путем привлечения оператора питания ООО «Ак-Барс».

2. Общие подходы к организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников МБУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 21 Зн и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБУ .

2.1.2. Функции предоставления питания воспитанникам МБУ осуществляется ООО «Ак-Барс» в рамках контракта, заключенного по результатам открытого конкурса, проведенного в соответствии с требованиями Федерального закона от 18 июля 2011 г. №223-03 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» с использованием критериев «Наличие необходимой профессиональной и технической квалификации» и «Наличие предложения по созданию условий повышения качества услуги».

2.1.3. Ответственность за соблюдение требований санитарного законодательства, проведение лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания и реализация в установленные сроки предложений по созданию

условий для повышения качества услуги, содержащихся в конкурсной заявке ООО «Ак-Барс», а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора возлагается на оператора питания.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

2.2.1. обеспечение обучающихся 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 и здорового питания.

2.3. Для организации питания воспитанников используются групповые, пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока МБУ в соответствии с объемно-планировочными решениями организуется в форме приготовления блюд и раздачи их на группы.

2.5. Критерии эффективности организации питания воспитанников в МБУ :

2.5.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),

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

2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным возможностям 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 МБУ со стороны родительской и педагогической общественности.

III. Порядок предоставления питания воспитанникам в МБУ

3.1. Воспитанники МБУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. Питание осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендованных среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий утвержденным директором ООО «Ак-Барс» и согласованно заведующим МБУ, вывешивается на стенде по организации питания в МБУ и в групповых ячейках.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак – 10%; обед - 40%; уплотненный полдник - 30%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности не должны превышать +10-15% микронутриентов .

3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

3.5. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПин таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.6. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключить жарку блюд, а также продукты

с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.7. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции»

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

3.9. Порционирование блюд осуществляется в группах с помощью измерительного инвентаря соответствующего объема.

3.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно - транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо ООО «Ак-Барса». Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему 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 РФ.

3.11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование- контрольными термометрами.

3.12. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.13. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контактов с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.14. В МБУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода при условии её хранения и смены каждые 3 часа.

3.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

3.16. Работа по организации питания детей в группах осуществляется 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 детьми.

3.17. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБУ.

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

3.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом или дезсредством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.21. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу

дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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 блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.24. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

IV. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников в МБУ

4.1. Руководитель МБУ приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставленного питания. Приказ размещается на официальном сайте МБУ в сети Интернет.

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

4.3. Контроль организации питания воспитанников в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МБУ.

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5. настоящего положения:

- выполнение натуральных норм питания детей - ежемесячно (предоставляет ООО «Ак-барс»);
- соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 ежемесячно (предоставляет ООО «Ак-Барс»);
- наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность представленного питания ((предоставляет ООО «Ак-Барс»);
- отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МБУ со стороны родительской и педагогической общественности - ежемесячно (совещание при заведующем).
- проверка организации питания детей в группах - 4 раза в год (справка заместителя заведующего по ВМР).

4.7. План контроля организации питания в МБУ утверждает руководитель.

4.8. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МБУ создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается руководителем МБУ.

4.9. Информация об организации питания публикуется на официальном сайте МБУ в сети Интернет: требования санитарного законодательства, состав комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания, ежедневное меню и другое.

4.10. Обсуждение вопросов организации питания и результатов проведения контрольных мероприятий с работниками МБУ и родителями (законными представителями) воспитанников с фиксацией выводов и предложений.