

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников государственного бюджетного
дошкольного образовательного учреждения Ленинградской области
«Всеволожский детский сад компенсирующего вида»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ленинградской области «Всеволожский детский сад компенсирующего вида» (далее – Положение) разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)», а также в целях соблюдения постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ленинградской области «Всеволожский детский сад компенсирующего вида» (далее – Учреждение, ГБДОУ ЛО «ВДСКВ») и устанавливает порядок организации питания воспитанников ГБДОУ ЛО «ВДСКВ».

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав и сохранения здоровья воспитанников.

1.3. Основные задачи по организации питания воспитанников являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей

рациональным и сбалансированным питанием;

– гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2. Требования к организации питания воспитанников ГБДОУ ЛО «ВДСКВ»

2.1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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.

2.2. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.4. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

2.5. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.6. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в гигиеническом журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.7. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей на информационном стенде Учреждения. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Дополнительно на информационном стенде

Учреждения для родителей (законных представителей) размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

2.9. В Учреждении организуется питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в соответствующем графике.

3. Организация питания воспитанников ГБДОУ ЛО «ВДСКВ»

3.1. Воспитанники ГБДОУ ЛО «ВДСКВ», находящиеся на 12-ти часовом пребывании получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточный калорийности, 2-й завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

3.2. Воспитанники ГБДОУ ЛО «ВДСКВ», находящиеся на 24-ти часовом пребывании получают шестиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточный калорийности, 2-й завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%, 2-й ужин – 5%.

3.3. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с утвержденным директором Учреждения двухнедельным меню, которое разрабатывается на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста для каждой возрастной группы детей (с учетом режима Учреждения). Разработанное двухнедельное меню должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемом образце в приложении № 8 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32.

3.5. На основе двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

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

3.6. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах),

оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4. Организация работы пищеблока

4.1. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утверждается распоряжением директора Учреждения. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поваром Учреждения в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм.

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

4.3. Бракераж сырых продуктов регистрируется в бракеражном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

4.4. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания (ведомость контроля за рационом питания) в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;
- сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно).

5. Организация питания воспитанников ГБДОУ ЛО «ВДСКВ» в группах

5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель по графику, утвержденному распоряжением директора Учреждения. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

– промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;

– тщательно вымыть руки;

– надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

– проветрить помещение.

5.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

5.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

5.7. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6. Порядок учета питания в ГБДОУ ЛО «ВДСКВ»

6.1. К началу учебного года распоряжением директора Учреждения назначается ответственный за питание сотрудник.

6.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в журнале посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора Учреждения.

6.3. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в журнал посещаемости на основании списков присутствующих детей.

6.4. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день на основании списков присутствующих детей.

6.5. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром Учреждения в 07:00.

6.6. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня.

6.7. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табелю посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07:30.

6.8. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.9. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание.

6.10. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты,

оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных на меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень – так как перед закладкой, производимой в 07:30, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

6.12. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подытоживаются итоги.

7. Контроль за организацией питания воспитанников в ГБДОУ ЛО «ВДСКВ»

7.1. Контроль питания воспитанников в ГБДОУ ЛО «ВДСКВ» основан на принципах ХАССП.

7.2. При организации контроля питания воспитанников ГБДОУ ЛО «ВДСКВ» работники Учреждения руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20, настоящим Положением и иными регламентирующими организацию питания воспитанников нормативно-правовыми актами.

7.3. В случае возникновения ситуаций, не отраженных в настоящем Положении, организация питания воспитанников Учреждения осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства и локальных нормативных актов Учреждения.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Ленинградской области «Всеволожский детский сад компенсирующего вида»

188642, Ленинградская область г. Всеволожск, ул. Парковая, 34
тел/факс 8-813-70-23-415

РАСПОРЯЖЕНИЕ № 5

«Об утверждении и введении в действие Положения об организации питания воспитанников ГБДОУ ЛО «ВДСКВ»

г. Всеволожск

«26» марта 2021 г.

В целях приведения в соответствие с требованиями действующего законодательства локальных актов по организации питания воспитанников в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Ленинградской области «Всеволожский детский сад компенсирующего вида», на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)», а также в целях соблюдения постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

1. Утвердить и ввести в действие Положение об организации питания воспитанников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ленинградской области «Всеволожский детский сад компенсирующего вида» (приложение к настоящему распоряжению).

2. Признать утратившим силу Положение об организации детского питания в ГКДОУ ЛО «Всеволожский детский сад компенсирующего вида», утвержденное приказом директора государственного казенного дошкольного образовательного учреждения Ленинградской области «Всеволожский детский сад компенсирующего вида» № 9 от 9 января 2014 года.

3. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя директора по безопасности Масленникову Н.К.

Директор



Н.Г. Герасимова