



ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников
МБДОУ № 16 «Лучик»
(наименование дошкольного образовательного
учреждения)

Протокол № 1 от 30.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ № 16 «Лучик»
(наименование дошкольного образовательного
учреждения)

_____/ Н.А.Абхаирова _____/
подпись расшифровка

Приказ № 48-О от 30.08.2024г.

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом ДОУ
Осмонова А.Р.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №16 «Лучик» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию работы пищеблока и питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №16 «Лучик» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарноэпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 №60833);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и здоровью детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические

нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №16 «Лучик» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым.

1.3. Настоящее Положение устанавливает Правила организации питания воспитанников ДООУ, требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд, составлению основного (организованного) меню, качественному и количественному составу рациона питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2. Организация питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) по назначению лечащего врача.

2.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.3. Выдача детям рациона питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных организации.

3. Поставка продуктов и их хранение

3.1. Прием пищевой продукции в ДООУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция в ДООУ не принимается.

3.2. Маркировочные ярлыки, сертификаты качества, декларации сохраняются до окончания реализации продукции.

3.3. Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

3.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в ДООУ, соответствуют требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция ДООУ, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ДООУ ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях согласно приложению №1, 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

3.6. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для

измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации питания воспитанников и сотрудников ДОО не допускается.

- 3.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 3.8. При обнаружении некачественных пищевых продуктов, их недостачу или продукты, пришедшие в негодность в процессе их приготовления (при термической обработке) в день обнаружения оформляется актом, составленным комиссией в составе не менее 3 человек (кладовщик, бухгалтер, шеф-повар, медицинский работник, дежурный администратор) в течение одного часа с момента обнаружения.
- 3.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ДОО используются: отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда.
- 3.10. Лица, выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевой продукции, используют рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
- 3.11. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и сотрудников ДОО, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук),
- 3.12. используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей

- 4.1. В ДОО питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.2. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима ДОО) для каждой возрастной группы детей согласно рекомендуемого образца приложения №8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.3. Меню утверждается заведующим ДОО.
- 4.4. В ДОО исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
- 4.5. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим ДОО или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте. Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 4.6. Меню может предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом при 12-часовом пребывании организацию как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона

30%.

- 4.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложению №11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.8. При составлении основного (организованного) меню учитывается перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей согласно приложению 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.9. Соблюдаются требования к суммарному объему блюд по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, учитывая наименьшее допустимое значение вместо диапазона объемов.
- 4.10. Соблюдаются нормирование массы порций для детей в зависимости от возраста согласно таблице 1 приложения №9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.11. Используется ассортимент среднесуточных наборов продукции для организации питания детей и значение потребности по ряду пищевых продуктов согласно таблице 1 приложения №7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.12. Учитываются конкретные значения распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи согласно таблице 3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.13. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, по каждому приему пищи.
- 4.14. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 4.15. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 4.16. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещается на информационных стендах для родительской общественности.

5. Выдача готовой пищи.

- 5.1. 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.

- 5.2. 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.
- 5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии, приготовленной пищевой продукции, 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 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. Контроль организации питания

- 6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.
- 6.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет заведующий ДОО. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово- хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта, справки. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим ДОО и внепланово.
- 6.3. Заведующий ДОО:
 - 6.3.1. несет ответственность за организацию питания детей;
 - 6.3.2. контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - 6.3.3. следит за использованием бюджетных средств на питание;
 - 6.3.4. следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для ДОО;
 - 6.3.5. контролирует организацию доставки продуктов в ДОО, 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.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения руководителем ДОО и действует до принятия нового Положения. Все приложения к настоящему Положению, а равно изменения и дополнения, являются его неотъемлемыми частями.
- 7.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение в соответствии с

действующим законодательством.