

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детского сада комбинированного вида № 13

ПРИНЯТО
на заседании
Педагогического совета
МБДОУ - детского сада
комбинированного вида № 13
Протокол № 6 от 30.05.2022



**Положение
по организации детского питания
в МБДОУ-детском саду
комбинированного вида № 13**

г. Екатеринбург, 2022

Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детского сада комбинированного вида № 13 (далее - МБДОУ).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. N 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МБДОУ.

1. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ

- 1.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, санитарно-эпидемиологическими правилами и определяются установленными санитарными, гигиеническими и иными нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.
- 1.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. N 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.3. Удовлетворение потребностей воспитанников в качественной, безопасной и питательной пищевой продукции должно быть организовано с применением системы качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Организацию, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 35-40%; уплотненный полдник - 20-25%

- 2.3. При организации питания администрация МБДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.
- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем МБДОУ.
- 3.6. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем МБДОУ, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МБДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка ; например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают 3 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на

основании списков присутствующих детей и вновь поставленных на питание. Постановка детей на питание осуществляется в предыдущий до выхода день до 12:00 ч. Полный список детей предоставляет воспитатель группы.

4.2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подводится итог ведомости.

4.3. Стоимость дневного рациона должна быть одинаковой на протяжении всего месяца.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель МБДОУ.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- заведующий МЕДОУ;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной части;
- медицинский работник;
- председатель профсоюзного комитета МЕДОУ;
- представитель родительской общественности.

Полномочия комиссии:

-осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на соответствие санитарным требованиям складские помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, в том числе соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;

- присутствует на закладке продуктов, проверяет выход блюд.

6.2.2. Бракеражная комиссия .

Состав бракеражной комиссии:

- заведующий МБДОУ;
- медицинский работник;

- шеф-повар;
- повар.

Полномочия бракеражной комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи (фиксирует цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность) с занесением соответствующих записей в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления нарушений.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Заведующий МБ ДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

6.3.2. Медицинский работник:

качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;

6.3.3. Кладовщик:

контролирует качество доставляемых в ДОУ продуктов;

- организация правильного хранения продуктов;
- соблюдение сроков реализации;
- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- составление заявок поставщикам на продукты питания.

6.3.4. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.5. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.6. Младшие воспитатели;

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.7. Заместитель заведующего по АХЧ:

- контролирует своевременное хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования,
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

Расходы по обеспечению питания детей в МБДОУ осуществляются за счет средств родительской оплаты, размер которой определяется Распоряжением Департамента образования Администрации города Екатеринбурга и осуществляется через МУ ЦБ МТО района на основании табелей посещаемости, которые подает делопроизводитель.

8. Делопроизводство

- Журнал учета скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

