

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ППО МБДОУ

«Детский сад № 61 «Алёнушка»

 Парусова Л.К.

« 15 » 02 2024 г.

Введено в действие

приказом заведующего

от 15.02.24 № 53

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 61 «Алёнушка»

 Рогова Г.Ф.

« 15 » 02 2024 г.

Рассмотрено и утверждено

на общем собрании коллектива

от 15.02.2024

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
МБДОУ «Детский сад №61 «Аленушка»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МБДОУ «Детский сад №61 «Аленушка» (далее Положение) разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.107801, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;

Постановлением от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»;

Уставом МБДОУ «Детский сад №61 «Аленушка» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимается Общим собранием работников и утверждается заведующим Учреждения.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное пятиразовое питание детей в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню разработанным специалистами, утвержденным руководителем Учреждения на год с учетом сезонов (осень, зима, весна, лето) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

На основании утвержденного меню составляется недельное меню, утверждаемое главным специалистом управления образования.

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.6. В меню 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.

2.7. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования со специалистами, разрабатывающими меню и руководителем Учреждения запрещается.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.11. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда.

2.14. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.15. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах, на сайте Учреждения по адресу: https://edu.tatar.ru/n_chelny/page92709.htm размещается информация о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на неделю. Ежедневно вывешивается меню у пищеблока, а также

в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда на татарском и русском языках.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

III. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания
- в организации питьевого режима в группах.

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младший воспитатель строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

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

3.8. 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;
- 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 блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

IV. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года руководителем Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Старшая медсестра осуществляет учет питающихся детей в таблице Учреждения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждения.

4.3. Ежедневно в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.8. Продукты питания доставляются поставщиком с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

V. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается членами бракеражной продукции.

5.2. Бракеражная комиссия выполняет следующие обязанности:

- оценивает органолептические свойства приготовленной пищи с занесением результатов в контрольный журнал;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;
- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

5.3. С целью учета мнения родителей воспитанников и педагогических работников по вопросам организации питания, обеспечения открытости работы по организации питания детей, повышения качества питания в Учреждении создается независимая комиссия, по питанию (далее - Комиссия по питанию), к работе в которой могут привлекаться члены родительского комитета, родительская общественность Учреждения и представители иных коллегиальных органов управления Учреждением.

5.3.1. Задачами Комиссии по питанию являются:

- содействие администрации в обеспечении гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья обучающегося;
- участие в контроле организации питания в МБДОУ по согласованию с администрацией МБДОУ;
- разработка рекомендаций по организации питания в МБДОУ, включая организацию пропаганды принципов здорового питания;
- информирование участников образовательных отношений (работников, родителей законных представителей) несовершеннолетних обучающихся об организации питания в МБДОУ.

5.3.2. Комиссия осуществляет свои полномочия на общественных началах, решения носят рекомендательный характер.