

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 3

Согласовано:
Совет Учреждения МБДОУ Детский сад № 3
Протокол № 1
от «02» 09 2022г.



Утвержден:
Заведующий МБДОУ Детский сад № 3
О.Ю. Рязанова
Приказ № 3
от «16» 09 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

Го Красноуральск
2022

1 Общие положения

Настоящее положение разработано с целью упорядочения организации питания обучающихся в МБДОУ Детский сад № 3 (далее - ДОУ).

Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Уставом ДОУ и другими нормативными и локальными актами.

Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями).

Обучающиеся обеспечиваются питанием за счёт средств родительской платы и иных (благотворительных) средств.

2. Цели и задачи

Обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием.

Гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов.

Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания в ДОУ

Организация питания возлагается на ДОУ и осуществляется штатными работниками учреждения: кладовщиком, поварами, воспитателями, помощниками воспитателей, а также заместителем заведующего по воспитательно-методической работе и медицинским работником. Распределение обязанностей по организации питания отражается в должностных инструкциях работников.

Ответственность за организацию питания возлагается на заведующего ДОУ.

Режим и организация питания в ДОУ определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.3648-20), в соответствии с которыми организуется питание для обучающихся.

На основе примерного десятидневного меню ежедневно составляются меню-требования, которые утверждаются заведующим ДОУ.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требования составляются отдельно. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника или заведующего ДООУ, после проведения бракеража готовой продукции и записью в журнале.

Поставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется поставщиками, на основании договоров на поставку продуктов питания и соответствующих документов, подтверждающих качество и безопасность продукции.

Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют кладовщик, медицинский работник и заведующий ДООУ.

Для контроля качества готовой пищи приказом заведующего создается бракеражная комиссия, которая проверяет качество приготовления блюд, соблюдение санитарных норм и правил. По итогам проверки делается обязательная запись в «Бракеражном журнале».

После проведения бракеража готовой пищи, отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые стерильные банки с крышками, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

Ежедневно под руководством медицинского работника проводится витаминизация третьего блюда витамином С (аскорбиновая кислота) с отметкой в журнале «С – витаминизация».

В конце каждого календарного месяца медицинским работником производится подсчет и анализ выполнения натуральных норм пищевых веществ и энергетической ценности (количества белков, жиров, углеводов, килокалорий) в расчете на одного ребенка.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ на основании СанПиН 2.4.3648-20, по каждой возрастной группе.

Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи у обучающихся.

Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока запрещается.

Перед получением пищи с пищеблока помощник воспитателя обязан:

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

К участию в сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

В группах раннего возраста необходимо докармливать детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

С целью пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДООУ проводит консультативно-разъяснительную работу с родителями

(законными представителями) обучающихся по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

4. Контроль за организацией питания

Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования пищеблока возлагается на заведующего ДООУ.

Постоянный контроль за работой пищеблока осуществляется медицинским работником, заведующим и/или заместителем заведующего ДООУ, а также бракеражной комиссией и органами самоуправления, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ.

Руководитель ДООУ обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации продуктов питания; материально-техническим состоянием пищеблока, наличием и исправностью необходимого технологического оборудования;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами и уборочным инвентарем;
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка.

Медицинский работник ДООУ осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами);
- графиком закладки продуктов в котёл, технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Журнале Здоровья» (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

5. Делопроизводство.

5.1. При организации питания обучающихся оформляется и ведётся необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в

соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, и другими нормативно-правовыми и локальными актами, регулирующими организацию питания в детских дошкольных учреждениях.