

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад № 14 «Золотой ключик» общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей»
662600, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Хвостанцева 71, тел. 2-00-12,

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Родительского комитета
МДОБУ «Детский сад № 14»
[Подпись] / *Вайсман* /
«22» 02 2022.

ПРИНЯТО:
Педагогическим Советом
МДОБУ «Детский сад № 14»
Протокол № 4
«22» 02 2022.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Минусинск, 2022.

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного бюджетного «Детский сад № 14 «Золотой ключик» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательноречевому направлению развития воспитанников» (далее по тексту – МДОБУ) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» и Уставом МДОБУ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создание необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МДОБУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок постановки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов питания в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок постановки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и постановка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом 344-ФЗ от 05.04.2013 в редакции от 30 октября 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет платы родителей

(законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

II. Основные цели и задачи организации питания в МДОБУ

2.1. Основной целью организации питания в МДОБУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОБУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактом питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОБУ в части организации обеспечения качественного питания в дошкольном учреждении.

III. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОБУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие сертификаты качества. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

IV. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МДОБУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МДОБУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их собранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МДОБУ, который хранится в течении года.

V. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, завхозом и кладовщика МДОБУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. Пищевые продукты, поступающие в МДОБУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. МДОБУ обеспечено холодильными камерами. Кроме того, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

VI. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МДОБУ получают четырехразовое питание, обеспечивающие 80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-% суточной калорийности, 2-завтрак – 5%, обед 35 %, уплотненный полдник 20%.

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

6.3. Питание в МДОБУ осуществляется с учетом разработанного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МДОБУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МДОБУ.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 8 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОБУ, запрещается.

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информирует об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и при входе в МДОБУ.

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (завхоз), мед сестра, кладовщик (специалист по закупкам).

VII. Организация питания в МДОБУ.

7.1. Контроль организации питания воспитанников МДОБУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.2. Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

7.3. В образовательной организации организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка

дозированных устройств проводится в соответствии с эксплуатацией изготовителя.

7.4. На основании утвержденного меню – требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

7.5. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом ДОО осуществляется С - витаминизация III блюд.

7.6. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6гр. С. в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

7.7. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

7.8. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения т раздачи пищи.

7.9. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляются под руководством воспитателя и помощника воспитателя, заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.10. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязательно промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

7.11. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончанию приема пищи

воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.12. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

7.13. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд.

7.14. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

Прошнуровано и
пронумеровано
Скреплено печатью
и подписью
заведующего
МДОБУ «Детский
сад № 14»
листов

