

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ Выездновский
детский сад № 1
_____ И.Е.Шумкина

Приказ № 6 от «09»__01__2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о питании воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Выездновский детский сад № 1

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Выездовский детский сад № 1 (далее – Положение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Выездовский детский сад № 1, реализующих образовательные программы дошкольного образования (далее – ОО).

1.3. Поставка продуктов питания в ОО осуществляется через Арзамасское муниципальное учреждение социального питания (далее - АМУСП) и непосредственно от поставщиков.

1.4. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками образовательной организации.

1.5. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

1.6. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинского работника и руководителя ОО.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5-12 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник/завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) определяется временем их пребывания в ОО.

2.2. Питание воспитанников в образовательной организации осуществляется в соответствии с цикличным меню, утвержденным руководителем ОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

2.3. Ежедневно лицо, назначенное приказом ОО (далее – ответственный сотрудник) составляет меню - требование (далее - Меню) на следующий день на основании примерного цикличного меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели с учетом среднесуточного набора

продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы.

При составлении Меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. Меню утверждается руководителем ОО размещается около пищеблока.

При наличии в ОО воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в Меню обязательно включаются блюда диетического питания.

Для детей, нуждающихся в диетическом питании организовано соответствующее питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

2.4. На основании утвержденного Меню кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.5. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) осуществляется С- витаминизация III блюд.

2.6. В образовательной организации организуется питьевой режим.

Используется кипяченая питьевая вода, условия ее хранения не более 3-х часов.

2.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником (по согласованию), проводится осмотр сотрудников, 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 «Гигиенический журнал». 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.

2.8. После приготовления пищи членом бракеражной комиссии 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 + 6 гр.С в отдельном холодильнике или 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 медицинский работник.

2.9. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден руководителем ОО. Результаты оценки

каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

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

2.11. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

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

2.13. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

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

2.15. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд (Приложение 1).

2.16. Воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и/или помощник воспитателя докармливают.

2.17. 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.

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Ответственный сотрудник ежедневно осуществляет учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания в ОО с занесением данных в «Журнал учета посещаемости воспитанников» и составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

На следующий день до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному сотруднику, который рассчитывает выход блюд.

3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме. В случае отсутствия заявления

родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 1 день с момента отсутствия.

3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит ответственный сотрудник на основании акта бракеражной комиссии. Измененное Меню заверяется подписью руководителя ОО.

3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

- если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций» (Приложение 2);

- если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника/ уплотненного полдника следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии (Приложение 3). Возврату подлежат: овощи, яйцо (не прошедшие первичную и тепловую обработку), хлеб, консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по Меню для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Ответственным сотрудником вносятся изменения в Меню, которые заверяются руководителем ОО.

3.5. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд для воспитанников дошкольного возраста на завтрак (Приложение 4). Ответственный сотрудник вносит изменения в Меню в соответствии с количеством присутствующих воспитанников, изменения утверждаются руководителем ОО.

3.6. Учет продуктов питания ведется в ОО автоматизированным способом. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца производится подсчет калорийности блюд, формируется «Ведомость контроля за рационом питания».

3.7. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом ответственным сотрудником на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости

детей в МДОО», который ведется ответственными работниками ОО. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в Меню и «Журналу учета посещаемости воспитанников».

4. Взаимодействие с родителями (законными представителями).

4.1. В целях обеспечения открытости образовательной организации по организации питания воспитанников в ОО организован «Родительский контроль».

4.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников регламентируется локальным нормативным актом образовательной организации.

4.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания воспитанников ОО могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному Меню;
- санитарное состояние обеденной зоны, мебели, столовой посуды, наличие скатерти, салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информирование родителей (законных представителей) о здоровом питании.

4.4. Организация родительского контроля может осуществляться и в форме анкетирования родителей (законных представителей) .

Итоги контроля доводятся до сведения родителей (законных представителей) на групповых /общих родительских собраниях.

4.5. Информирование родителей об организации питания в образовательной организации осуществляется в раздеальных групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд, энергетической ценности, № блюда из сборника рецептов, а также через официальный сайт ОО в сети Интернет, социальные сети, мессенджеры.