

Согласовано
Родительский комитет

Е.Е.А.
«29» 08 2023 год

Принято на Общем собрании
работников Учреждения
протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с № 498
Н.М. Рябова
2023 год



Положение об организации питания

муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения города Новосибирска
«Детский сад № 498»

г. Новосибирск

1. 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 города Новосибирска «Детский сад № 498» (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

– Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

– Уставом Учреждения.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Организацию

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

– Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.2. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.3. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы среднесуточной потребности в пищевой ценности продуктов согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. При распределении общей калорийности среднесуточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 35-40%; полдник, ужин - 20-25%

3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим Учреждения на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания.

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 Учреждения.

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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 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 Учреждения, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком 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, на информационных стендах ДООУ, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Ответственный за организацию питания в ДООУ 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, представителя администрации, работников ДООУ 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, используются витаминные напитки.

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

- 4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом (или дезинфицирующим раствором);
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по подготовке к приёму пищи, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки могут убрать за собой дети старшего возраста).

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

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитанников докармливают.

4.8. В ДООУ, может быть организована зона приёма пищи для нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

4.9. Исключать или производить замену продуктов питания воспитанников в ДООУ возможно только при предоставлении родителями (законными представителями) воспитанников заключения лечащего врача.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает Приказ о назначении ответственного за организацию питания в ДООУ, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно калькулятор (ответственное лицо) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.10 утра, подают педагоги.

5.3. 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.

5.4. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Учреждения.

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 Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания - Совет по питанию ДООУ. Состав комиссии могут входить: руководитель; заместитель руководителя ДООУ; должностные лица ДООУ, ответственные за организацию питания; медицинские работники; педагогические работники; родители (законные представители) несовершеннолетних воспитанников. Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- контроль за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2. Бракеражная комиссия. Состав комиссии: заведующий ДООУ, заместитель заведующего (председатель комиссии); медицинская сестра; член трудового коллектива, а также возможно включать члена родительского комитета. Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

6.3.1. Ответственные за организацию питания в ДООУ: составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного; качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню; ведение Журнала бракеража готовой продукции; санитарное состояние пищеблока; соблюдение правил личной гигиены работников; закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале; организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик: - качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов; организация их правильного хранения; соблюдение сроков реализации; составление заявок на продукты питания.

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

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

6.3.5. Помощник воспитателя: соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6. Заместитель заведующего: - хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.