МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 13 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ НАПРАВЛЕННОСТИ» ГОРОДА МОЖГИ

427790, Удмуртская Республика, г. Можга, Наговицынский микрорайон, д. 37

тел/факс (34139) 3-67-07; e-mail: nadezkryukova@ya.ru

(полное наименование общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом)

ПРИНЯТО
Общим родительском
собрании
Протокол № 1
от «03» февраля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад №13»
_____ Н.А.Крюкова
Приказ № 21-ОД
от «08» февраля 2021г.

**Положение об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №13 общеразвивающей направленности» города Можги**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №13 общеразвивающей направленности» города Можги (далее – Положение, далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 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" Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

1.2. Положение регламентирует организацию питания воспитанников, устанавливает порядок соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания, приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового на заседании Общего родительского собрания .

2. Задачи организации питания

Основными задачами организации питания воспитанников являются:

2.1. Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием

2.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2.3. Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

3. Обязанности Учреждения по организации питания воспитанников

3.1. Составление полноценного рациона питания;

3.2. Использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- 3.3. Строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- 3.4. Соблюдение правил этикета, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и индивидуальных особенностей воспитанников;
- 3.5. Правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-просветительной работы с родителями;
- 3.6. Выполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Порядок организации питания воспитанников

- 4.1. Организация питания в Учреждении осуществляется администрацией Учреждения в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утверждённым действующим законодательством.
- 4.3. В Учреждении устанавливается 4-разовое питание воспитанников на основе 10-дневного меню и технологических нормативов (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- 4.4. Контроль над качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на руководителя и медицинского работника, работающего в Учреждении.
- 4.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, кладовщиком, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями (выписку из инструкции смотреть в Приложении 1).
- 4.6. Персонал Учреждения, связанный с приготовлением и раздачей пищи, должен соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года; персонал пищеблока, а также лица, участвующие в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год.

5. Требования к составлению меню

- 5.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным не менее чем на 2 недели, 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 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 5.2. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; «уплотненный» полдник (30-35%).
В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок.
- 5.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.
- 5.4. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

5.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.7. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6. Требования к условиям приготовления пищи

6.1. Оборудование и санитарное состояние пищеблока должно соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Их хранение осуществляется в соответствии с требованиями и регистрируются в соответствии с Приложением 2 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.3. Основным документом для приготовления пищи на пищеблоке является меню-требование.

6.4. Не допускается использование пищевых продуктов, указанных в Приложении N 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.7. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) согласно п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.8. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим согласно п.8.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в соблюдении соответствующих санитарных норм и меню.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для каждого блюда, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и Приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 7.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

8. Контроль за организацией питания в Учреждении. Отчетность

- 8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников к участию в контроле привлекаются: администрация, бракеражная комиссия, члены Родительского комитета.
- 8.3. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
 - не реже 1 раза в квартал на Административно-хозяйственном совещании;
 - не реже 1 раза в полугодие на заседании Совета педагогов.
- 8.4. С целью информирования родителей об организации питания в Учреждении (ассортимент, разнообразие, стоимость и т.д.) вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

9. Делопроизводство

По организации питания воспитанников ведется следующая документация:

1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по организации питания.
 - 1.1. Примерное меню(на 10 дней), утвержденное руководителем Учреждения.
 - 1.2. Картотека технологических карт приготовления блюд.
 - 1.3. Приказ руководителя «Об организации питания воспитанников».
 - 1.4. Графики выдача готовой продукции на пищеблоке
 - 1.5. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.
 - 1.6. Ежедневное меню-требование
 - 1.7. Специальные журналы:
 - 1.7.1. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - 1.7.2. журнал бракеража готовой продукции;
 - 1.7.3. журнал закладки основных продуктов;
 - 1.7.4. накопительная ведомость;
 - 1.7.5. Ведомость контроля за рационом питания
 - 1.7.6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 1.7.7. журнал учета температуры и влажности складских помещений
 - 1.7.8. гигиенический журнал сотрудников.
 - 1.8. Инструкции:
 - 1.8.1. по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,
 - 1.8.2. по охране труда и пожарной безопасности,
 - 1.8.3. по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в Учреждении.