

ПРИНЯТО:

общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 22»
протокол № 1 от 03.09.2018.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 22»
_____ И.В.Полушкина
«04» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ППО
МБДОУ «Детский сад №22»
_____ О.Н.Хаметова
«03» сентября 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 22»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение «Об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22» (далее – ДООУ) разработано в соответствии Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях», Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями и дополнениями), Уставом ДООУ.

1.2. ДООУ обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием детей по установленным нормам, в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДООУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДООУ являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.4. Организация питания обучающихся осуществляется работниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.5. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания обучающихся несет руководитель ДООУ.

2. Требования к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на администрацию ДООУ.

2.2. В ДООУ должно быть предусмотрено место для питания обучающихся (групповые помещения).

2.3. Требования деятельности по формированию рационов, организации питания обучающихся, посещающих ДООУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья обучающихся.

2.4. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах для детей возрастных категорий: от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

2.5. Обучающиеся в ДООУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 80-90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник – 30-35%.

2.6. Меню составляется в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании ДООУ.

2.7. Согласно утвержденного примерного меню ежедневно накануне приготовления пищи ответственный за написание меню (делопроизводитель) составляет меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Меню-требование является основным документом по питанию. Данный документ утверждает заведующий ДООУ, подписывает кладовщик и повар исполнитель.

2.8. Количество детей, поставленных на питание должно соответствовать фактически присутствующим. Допустимая разница между фактическим присутствующими и поставленными на питание 1-3 человека. При разнице 4 и более составляется: накладная возврата на склад или накладная дополнительной выдачи на пищеблок. На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

2.9. Организация питания осуществляется на основе принципов щадящего питания. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.10. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. С-витаминизация третьих блюд (компот, кисель) проводится поваром после его охлаждения, непосредственно перед раздачей. Сведения заносятся в журнал «Витаминизация третьих блюд».

2.11. Для организации питьевого режима в ДООУ используется кипяченая вода при условии ее хранения не более 3 часов.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей. В приемных всех возрастных групп вывешивается ежедневное меню.

3. Организация работы пищеблока

3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»), а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

3.2. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.3. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественном побуждением.

3.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой продукции».

3.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

3.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками

недоброкачества, овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.9. Обработка яиц проводится в соответствии с инструкцией.

3.10. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

4. Условия, сроки хранения продуктов

4.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН).

4.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

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

4.5. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха и влаги, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5. Организация питания обучающихся в группах

5.1. Работа по организации питания обучающихся в группе 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 обучающимися.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденного заведующим ДООУ.

5.3. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

- Промыть столы горячей водой с мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- Проветрить помещения в отсутствие детей;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности обучающихся во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать

работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой собирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в зоне приема пищи.

5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; разливают III блюдо;

- С

- В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- Подается первое блюдо;

- Обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей)

- По мере употребления обучающимися блюда, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов салатники;

- Обучающиеся приступают к приему первого блюда;

- По окончании, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;

- Подается второе блюдо;

- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и обучающимися может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, обучающего докармливает воспитатель или младший воспитатель (помощник воспитателя).

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей и сотрудников.

6.3. Ежедневно ответственный за питание в ДООУ проверяет фактический списочный состав детей и сотрудников. Списки ежедневно с 8.00 до 9.00 часов утра подаются педагогами ответственному по питанию.

6.4. В случае снижения или увеличения фактического состава обучающихся в меню-требование вносятся корректировки.

6.5. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по ДООУ, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7. Организация контроля за питанием.

7.1. В ДООУ создана Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

7.2. Задачами Комиссии являются:

- Контроль за работой пищеблока;
- Проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- Содействие созданию оптимальных условий и форм организации детского питания.

7.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ в состав Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся входят представители родительской общественности.

7.4. О результатах работы Комиссия информирует администрацию ДООУ и родительскую общественность.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

8.2. Отчеты по организации питания в ДООУ доводятся до родителей (законных представителей) и работников ДООУ по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. В ДООУ оформляется необходимая документация по поставке продуктов, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с законодательством.

Положение утверждено с учетом мотивированного мнения:

Совета родителей (законных представителей) обучающихся
(Протокол 03.09.2018 № 1)