

Принято
На Педагогическом совете
МБДОУ № 16
Протокол № 1
От «21» 09 2022 г.

Утверждено
Заведующей МБДОУ № 16
«Детский сад общеразвивающего вида»
Л.В. Лозовая
Приказ № 116 от «26» 09 2022 г.

Согласовано
Родительским комитетом
Протокол № 1 от «26» 09 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 16 «Детский сад комбинированного вида»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 16 «Детский сад комбинированного вида» (далее-Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся (воспитанников), обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в Учреждении.

2. Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 5-ти разовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.

2.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (воспитанников), сотрудников Учреждения, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

2.3. Приказом заведующей Учреждения назначается ответственный за организацию питания в Учреждении.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Питание осуществляется на основании основного организованного меню. Меню утверждается заведующей Учреждения.

3.2. Меню - требование составляется отдельно для детей от 1,0 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания детей в Учреждении, сотрудников согласно таблице питания по нормам детей дошкольного возраста.

3.3. Основное организованное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

3.4. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующей Учреждения, и размещается в доступном месте.

3.5. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

3.6. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты

хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).

3.7. При составлении меню учитывается численность обучающихся (воспитанников) Учреждения.

3.8. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

3.9. 1 раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение натуральных норм.

3.10. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

3.11. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями, предъявляемыми СанПиН. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами маркируется датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.12. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

4. Организация питания воспитанников в группах

4.1. Организация питания обучающихся (воспитанников) в группах осуществляется воспитателями и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующей Учреждением.

4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором.
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка в соответствии с графиком.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

4.8. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

5 Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.

5.1. Заведующая Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

5.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;

5.3. Ответственный за питание: осуществляет контроль:

- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов;
- за маркировкой посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока;
- за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение;
- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации;
- за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;

5.4. Кладовщик

- Регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- Принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, счет-фактур)
- Отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- Выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующей меню – требованием не позднее 17.00, согласно количества детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара

6. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом Учреждения утверждается приказом заведующей Учреждения.

8.2. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.