


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 20»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ «Детский сад № 20»

 Фролова М.В.

Протокол общего собрания
трудового коллектива № 1
от «25» января 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ
«Детский сад № 20»

 Свечникова Н.В.

приказ № 20 от «28» января 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации детского питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 20»**

г. Дегтярск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБДОУ «Детский сад № 20» (далее ДОУ) в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания» МР 3.1/2.3.0200-20, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Организация питания возлагается на заведующую ДОУ.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию на договорной основе.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 3.1./2.3.0200-20.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

- 4.1. Воспитанники ДОО получают трёхразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед-35%, полдник -20%.
- 4.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 4.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённое заведующей ДОО.
- 4.4. На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующей ДОО.
- 4.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3-х до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объём блюд для каждой группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 4.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.
- 4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 4.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОО, запрещается.
- 4.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой диетической составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.
- 4.11. Ежедневно медицинская сестра диетическая ведёт учёт питающихся детей и сотрудников с занесением данных в журнал учёта питания.
- 4.12. Медицинская сестра диетическая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.
- 4.13. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.
- 4.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры диетической, после снятия пробы.

4.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой диетической осуществляется витаминизация III блюда.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующей ДОО на основании СанПиНов по каждой возрастной группе:

Младшая группа: Завтрак – 8ч.15 мин.
Обед – 11ч. 30 мин.
Полдник – 15 ч. 30 мин.

Средняя группа: Завтрак – 8 ч. 20 мин.
Обед – 11 ч. 45 мин.
Полдник – 15 ч. 25 мин.

Старшая группа: Завтрак – 8 ч. 25 мин.
Обед – 12 ч.00 мин.
Полдник – 15 ч. 20 мин.

Подготовительная группа: Завтрак – 8 ч. 30 мин.
Обед – 12 ч.15 мин.
Полдник – 15 ч. 15 мин.

5.2. 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.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя.

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

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

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1. В начале года календарного заведующая ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

6.3. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 12.00 утра, отмечаются в журнале.

6.4. На следующий день, в 8.00 диетсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.8. 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.

6.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ, главного бухгалтера.

6.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы городского округа Дегтярск.

6.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

6.13. 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.

7. Хранение пищевых продуктов в ДООУ

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующей и медицинским работником, дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

7.2. Дошкольное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований.

8.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

8.2. Мероприятия проводимые в ДООУ:

- Медицинские осмотры персонала кухни;
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- Имеется 3 холодильных установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.
- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.
- Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальценированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.

Положение об организации детского питания в МБДООУ «Детский сад № 20» принято на общем собрании трудового коллектива.
Протокол № 1 от «25» января 2021г.