

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 82 «Узнавайка»

Положение
об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 82

1. Общие положения


СОГЛАСОВАНО

Председатель ППК

 М.В.Осипова

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с № 82

 Е.Ю.Макарова

Приказ от « 01.01.2023 »



Принят на общем собрании
трудового коллектива

Протокол от 10.01.2023

№ 1

принципов здорового и безопасного питания, при этом особое внимание уделяется:

- текущему содержанию материально - технической базы;
- соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- организации производственного контроля;
- ежедневному контролю за качеством пищи и полноценностью, сбалансированности блюд;
- по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.3. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несет заведующий учреждением, который организует работу работников пищеблока, младших воспитателей, старшая медицинская сестра, завхоз, воспитатели, младшие ассистенты. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания заведующий может назначить ответственным старшую медицинскую сестру.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.5. Основная цель организации питания воспитанников в ДОУ: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6. Задача: обеспечение безопасности, качества и доступности питания; установление унифицированных требований к организации питания воспитанников в ДОУ.

2. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

2.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников, дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

**Положение
об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 82**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ “Об образовании в Российской Федерации”, СанПиН 2.3\2.4.3590-20, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г, Уставом МБДОУ д/с № 82.

1.2. Организация питания воспитанников включает:

- комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи,
- текущему содержанию материально - технической базы,
- соблюдению санитарно-эпидемиологических требований,
- организации производственного контроля,
- ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд,
- по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи,
- профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.3. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несет заведующий МБДОУ д/с № 82, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, кладовщик, старшая медицинская сестра, завхоз, воспитатели, младшие воспитатели. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания заведующий может назначить ответственным старшую медицинскую сестру.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.5. **Основная цель** организации питания воспитанников в ДОУ: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6. **Задача:** обеспечение безопасности, качества и доступности питания; установление унифицированных требований к организации питания воспитанников в ДОУ.

2. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

2.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников, дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

2.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

2.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом - кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

2.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.7. Кладовые МБДОУ д\с № 82 обеспечиваются холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов: муки, сахара, круп, макарон, кондитерских изделий и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Воспитанники МБДОУ д\с № 82 получают 4-5 разовое питание. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед — 30-35%, полдник- 10 - 15%, ужин – 20-25%. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать нормам.

3.3. Питание в МБДОУ д\с № 82 осуществляется в соответствии с примерным 10-и или 20-и дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.

3.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет, при составлении меню – требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- 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 СанПиН 2.3\2.4.3590-20 , в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.9. Ежедневно, бухгалтером (старшей медсестрой или кладовщиком) ведется учет детей с занесением данных в «Журнал посещения воспитанников д\с № 82».

3.10. Заведующий (старшая медсестра или кладовщик) обязаны проверять блюда на выходе.

3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в «Журнале бракеража готовых блюд» оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда (по согласованию с родителями (законными представителями)).

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.15. Организация питьевого режима в МБДОУ д/с № 82 осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3\2.4.3590-20 . Питьевая вода, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

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, формированию представлений о здоровой пище.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи пищи с пищеблока, утвержденному заведующим ДОУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

4.5. Реализуя задачи образовательной области «Социально-коммуникативное развитие», согласно возрастным особенностям детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

- выполнение отдельных поручений, начинается со второй младшей группы.

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

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

в группах раннего возраста от 2 до 3 лет:

- младший воспитатель на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, раскладывает хлеб, затем приступает к раскладке 2 блюда.
- дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб. Категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы. По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо.
- в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докормливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают белые фартуки.

в группах дошкольного возраста от 3 до 7 лет:

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидуальные салфетки, подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- младший воспитатель разливает III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают младшему воспитателю разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, индивидуальные салфетки, столовые

приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

Во время сервировки столов дежурные надевают белые фартуки и колпаки, во время уборки столовых приборов со стола дежурные надевают клеенчатые фартуки.

Введение столовых приборов:

В младшей группе со 2 половины учебного года вводится - вилка;

В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка)

Формирование навыков еды:

Младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой, не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой), салфеткой, полоскать рот после еды.

Старшая группа: совершенствовать навыки аккуратной еды: правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.

Подготовительная группа: закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно.

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

5.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в «Журнал посещения воспитанников д\с № 82».

5.3. Ежедневно заведующий или калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 12.00 до 13.00 ч, подают педагоги (воспитатели групп).

5.4. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание.

5.5. В случае снижения численности детей (более 5 чел.), порции завтрака отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

Со следующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) 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:

- мясо, куры, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., их размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.6. Если на завтрак пришло больше детей (более 3-5 чел.), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд. На последующие виды приема пищи вносятся изменения в меню в соответствии с количеством прибывших детей.

Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.

5.7. 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.

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дето/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.9. Питание воспитанников МБДОУ д\с № 82 осуществляется на основании Постановления Правительства Новосибирской области, Постановления мэрии города Новосибирска, Приказа Департамента образования мэрии города Новосибирска.

6. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований.

6.1. 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.

6.2. Мероприятия, проводимые в ДОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами;

- «Журнал скоропортящихся продуктов», в которых указывается срок годности продуктов;
- имеются холодильные 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.

7. Документация.

7.1. В ДОУ имеются следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ заведующего ДОУ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- График питания воспитанников.
- Табель учета воспитанников.
- 10-и или 20-и дневное меню-раскладка, меню-требование, технологические карты.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее положение принимается Общим собранием работников ДОУ.

8.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием работников ДОУ и принимаются на его заседании.

8.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение города Новосибирска «Детский сад № 82 «Узнавайка»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППК
_____ М.В.Осипова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д\с № 82
_____ Е.Ю.Макарова
Приказ от «__» _____
№ _____

Принят на общем собрании
трудового коллектива
Протокол от _____
№ _____

**Положение
об организации питания воспитанников
МБДОУ д/с № 82**