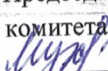


Согласовано:

с родительским комитетом ДОУ
Председатель родительского
комитета МБДОУ № 8 пгт. Шахтерск
 Мухина А.М.



Худякова Е.В.
Приказ № 221-А от 19.09.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад комбинированного вида № 8 пгт. Шахтерск Углегорского
городского округа Сахалинской области

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 8 пгт. Шахтерск Углегорского городского округа Сахалинской области, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение и МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.
- 1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра диетическая, воспитатели).
- 1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ № 8 пгт. Шахтерск.
- 1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.5. Основными задачами питания воспитанников в МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности

питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание. Помимо этого дети дополнительно получают 2-й завтрак.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующей МБДОУ.
- 2.4. На основе примерно 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.
- 2.5. Приготовление блюд строго по утвержденным технологическим картам данного меню.
- 2.6. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на старшую медицинскую сестру.
- 2.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда (от 1-3 лет – 35 мг., от 3-7 лет – 50 мг. на одну порцию).
- 2.8. При составлении меню учитываются:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.9. Меню-требование подписывается поваром, принимающего продукты, кладовщиком, выдающего продукты.
- 2.10. Меню-требование представляется заведующей для утверждения, накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.12. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующей МБДОУ, запрещается.
- 2.13. Кладовщик обязан контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

- 2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.
- 2.15. Ежедневно, диетической сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада.
- Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.
 - Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями заведующего, члена бракеражной комиссии, диетсестры и дежурного повара.
- 2.16. Диетическая сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.18. Выдавать готовую пищу следует только с разрешения диетсестры, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 2.19. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику:
- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада и представитель поставщика.
 - Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.
 - Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – кладовщик детского сада.
 - Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предыдущего дня, указанного в нем.
- 2.20. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 5 человек:
- Председатель комиссии:
- Заведующий МБДОУ детским садом № 8
- Члены:
- Диетическая сестра
 - Инспектор по кадрам
 - Заместитель заведующего по безопасности
 - Повар

2.21. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 – мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 10.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 11.00 – тесто для выпечки;
- 11.00 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13.00 – продукты для полдника

Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

2.22. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объемов;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель.

2.23. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

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

- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. 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;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 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.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельности приема пищи, докармливают.

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

- 4.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- 4.3. Ежедневно диетсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.
- 4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. 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.
- 4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

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

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448730195

Владелец Худякова Елена Валерьевна

Действителен с 01.07.2024 по 01.07.2025