



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ
Аладьинским д/с
Макарова О.А.
Приказ № 5/1 от 11.01.2021 г.

Положение
об организации питания детей дошкольного возраста в
МДОУ Аладьинский детский д/с

1. Общее положение.

1.1. Положение об организации питания воспитанников Аладьинского детского сада, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МДОУ Аладьинский детский сад, осуществления контроля над созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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.

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания в ДОУ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих ДОУ, максимально возможного количества дней посещения ДОУ одним воспитанником (количество рабочих дней ДОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещения ДОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещения ДОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам с учетом времени пребывания воспитанников ДОУ.

Для детей в режиме полного (10,5 часового) дня организуется четырехразовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.3. В ДОУ, в соответствии с установленными санитарными требованиями, следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1. Производственное помещение для хранения, приготовления пищи, оснащенное необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, вес измерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.

2.3.5. Заведующий ДОУ осуществляет контроль над:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОО;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.3.4 настоящего Положения;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.4. Организация питания в ДОО предусматривает обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
- 2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ДОО.
- 2.6. На основании утвержденного Примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников.
- 2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.
- 2.8. Для правильной организации питания воспитанников должны быть следующие локальные акты и документация:
- приказ и положение об организации питания;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку. Технологические карты кулинарных изделий (блюд).
 - меню-требование на каждый день ;
 - накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных веществ проводится ежемесячно);
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением 5 СанПиН 22.3/2.4.3590-20);
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 4 СанПиН 22.3/2.4.3590-20);
 - гигиенический журнал (в соответствии приложением 1 СанПиН 22.3/2.4.3590-20)
 - журнал контроля над температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии приложением 2 СанПиН 22.3/2.4.3590-20)
 - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- 2.9. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОО.
- В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ДОО проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль над организацией питания в ДООУ

3.1. Контроль над организацией питания в ДООУ осуществляет руководитель, бракеражная комиссия в составе заведующего, завхоза, воспитателя.

3.2. Завхоз обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

4. Компетенция ДООУ в организации питания воспитанников

4.1. К компетенции ДООУ относятся:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.2/2.4.3590-20 на основе Примерного меню, утвержденного заведующим ДООУ или лицом его заменяющим;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания, и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль над качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МДООУ Аладьинский детский сад;
- контроль над качеством приготовления пищи;
- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);
- контроль над своевременным поступлением средств родительской платы.

5. Срок положения

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