

Принято:
на педагогическом совете
МБДОУ «Арский детский сад №5»
протокол № 1
от «31» августа 2023года

Согласовано:
Советом родителей
Протокол №1
«28 » августа 2023года

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ «Арский
детский сад №5 »

Ахунова Г.М.

введено в действие приказом № 61 О/Д
от «31» августа 2023 года



Положение об организации питания воспитанников и работников МБДОУ «Арский детский сад №5»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными нормами и требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ «Арский детский сад №5» разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, организации сбалансированного питания воспитанников.

1.3. Срок действия положения не ограничен.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в МБДОУ «Арский детский сад №5 » возлагается на администрацию учреждения.

2.2. В учреждении предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам. Контроль над качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, завхоза, заведующего.

2.3. Учреждение определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. МБДОУ «Арский детский сад №5 » обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие МБДОУ «Арский детский сад №5 » получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в учреждении завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 30-35%, полдник — 10- 15 %, ужин – 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом

организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок . В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.7. Питание в МБДОУ «Арский детский сад №5» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим данного учреждения.

2.8. Дети питаются на основе примерного 10-дневного меню, который составляют диетологи департамента питания.

2.9. 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

2.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждения, запрещается.

2.13. В случаях необходимости допускаются внесения изменений в меню:

- при несвоевременном завозе продуктов,
- недоброкачественность продуктов.

2.14. Для обеспечения полноценности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

2.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы медсестрой, членами комиссии и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 учреждения.

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

3.4. Перед 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-5 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: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки)

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 на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в тарелки, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки для 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.

4. Организация питания работников МБДОУ «Арский детский сад №5 »

4.1. Питание сотрудников МБДОУ «Арский детский сад №5» не предусмотрено. Сотрудники питаются своими продуктами, принесёнными из дома, которые хранят в специальных тарах «Пища сотрудников»

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий учреждения издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания.

5.2..В случае снижения или увеличения численности детей, медсестра совместно с кладовщиком (завхозом) проводит корректировку к меню-раскладке, вносятся коррективы в документацию.

5.3. Число дето дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6. Обеспечение контроля над организацией питания

6.1.Руководитель учреждения несёт ответственность за организацию питания, контролирует следующие вопросы:

- выполнение приказов заведующего по организации питания;
- заключение договоров на поставку продуктов;
- качество продуктов и приготовленной пищи;
- документацию медсестры и завхоза ответственных за питание
- организацию питания в группах;

6.2. Контроль над закладкой продуктов обеспечивает бракеражная комиссия, утверждённая приказом заведующего.

7. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ «Арский детский сад №5 »

7.1. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счёт бюджетных средств.

7.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ «Арский детский сад №5 »

8. Ведение специальной документации по питанию

В МБДОУ «Арский детский сад №5» ведётся следующая документация по организации питания:

8.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2. Примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем;

8.3.Картотека технологических карт приготовления блюд;

8.4.Приказы заведующего по организации питания;

8.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

8.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

8.7.Ежедневное меню-требование на следующий день;

8.8.Учетно-отчетная документация:

-журнал бракеража сырой продукции;

-журнал бракеража готовой продукции;

-накопительная ведомость;

-журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;

-журнал контроля состояния здоровья персонала;

8.9.Инструкции:

- по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания,

- по обработке яиц и другое.