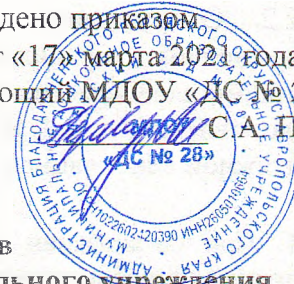


Утверждено приказом
№ 72 от «17» марта 2021 года
Заведующий МДОУ «ДС № 28»



С.А. Перверзева

**Положение
об организации питания в
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 28»
1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 28» (далее ОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г.,
- «Санитарно -эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СанПиН 2.4.3648-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 г.,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- нормативными правовыми актами Учредителя, Управления образования и молодежной политики администрации Благодарненского городского округа.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ

2.1. Способ организации питания.

Организация питания воспитанников возлагается на МДОУ «ДС №28»

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания МДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Условия организации питания

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в МДОУ выделены производственные помещения. Пищеблок МДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

2.2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Принципы организации питания.

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590-20.

3.2. При организации питания воспитанников используется примерное десятидневное меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

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

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

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

3.8. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинского работника (по согласованию) заведующего Учреждением, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед подачей, работником пищеблока (поваром) осуществляется витаминизация третьего блюда.

3.10. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику.

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.

4.2. Получение пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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.

4.5. 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).

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:

- во время сервировки столов, на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах от 1,5 до 3 лет детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания.

5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ об организации питания.

5.2. В меню – раскладке указывается фактическое посещение детей.

6. Контроль организации питания.

6.1. Контроль за организацией питания в МДОУ осуществляют руководитель Учреждения.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- заведующий Учреждения;
- заведующий хозяйством;
- медицинский работник (по согласованию);
- председатель ПК;
- представитель родительской общественности (при наличии медицинской книжки установленного образца).

Полномочия комиссии:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а так же условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

6.2.2. Бракеражная комиссия:

Состав комиссии:

- заведующий Учреждением;
- медицинский работник (по согласованию);
- шеф – повар (или дежурный повар);

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи в группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник контролирует:

- качество приготовления пищи;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдения правил личной гигиены;
- организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в «Журнале бракеража сырых продуктов»;
- организация и правильное хранение;
- соблюдение сроков реализации.

6.3.3. Шеф – повар, повара:

- качество приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованиям СанПиН.

7. Финансирование расходов на питания детей а Учреждении.

7.1. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.

8. Делопроизводство.

- 8.1. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 8.2. «Гигиенический журнал»
- 8.3. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 8.4. Журнал учета витаминизации блюд.

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

- 9.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.
- 9.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказ заведующего Учреждением.
- 9.3. Настоящее Положение действительно до принятия нового.