

ПРИНЯТО

на Общем родительском собрании
МАДОУ «Детский сад № 24»
Протокол № от 29.08.2024

УТВЕРЖДЕНО

заведующим Муниципальным дошкольным
образовательным учреждением «Детский сад № 24
общеразвивающей направленности» города Можги
_____/Н.А. Ладыгина/
Приказ № 64 - ОД от «29» августа 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 24 общеразвивающей направленности» города Можги**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 24 общеразвивающей направленности» города Можги (далее – Положение, далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

1.2. Положение регламентирует организацию питания воспитанников, устанавливает требования к составлению меню, к условиям приготовления пищи, организацию питания воспитанников в группах и контроль за организацией питания в Учреждении.

1.3. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении Положения. Положение действует до принятия нового.

2. Задачи организации питания

Основными задачами организации питания воспитанников являются:

2.1. Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием.

2.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2.3. Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

3. Обязанности Учреждения по организации питания воспитанников

3.1. Составление полноценного рациона питания.

3.2. Использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов.

3.3. Строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения.

3.4. Соблюдение правил этикета, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и индивидуальных особенностей воспитанников.

3.5. Правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-просветительной работы с родителями.

3.6. Выполнение СанПиН.

4. Порядок организации питания воспитанников

- 4.1. Организация питания в Учреждении осуществляется администрацией Учреждения в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утверждённым действующим законодательством.
- 4.3. В Учреждении устанавливается 4-разовое питание воспитанников на основе 10-дневного меню и технологических нормативов (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).
- 4.4. Контроль над качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на руководителя и медицинского работника, работающего в Учреждении.
- 4.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, кладовщиком, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.6. Персонал Учреждения, связанный с приготовлением и раздачей пищи, должен соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года; персонал пищеблока, а также лица, участвующие в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год.

5. Требования к составлению меню

- 5.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с СанПиН.
- 5.2. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; «уплотненный» полдник (30-35%).
- В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок.
- 5.3. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 5.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.
- 5.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- 5.6. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6. Требования к условиям приготовления пищи

- 6.1. Оборудование и санитарное состояние пищеблока должно соответствовать требованиям СанПиНа.

6.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Их хранение осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

6.3. Основным документом для приготовления пищи на пищеблоке является меню-требование.

6.4. Не допускается использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 6 СанПиН.

6.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) согласно требованиям СанПиН.

6.7. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим согласно требованиям СанПиН.

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в соблюдении соответствующих санитарных норм и меню.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения. Готовая продукция раскладывается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.4. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для каждого блюда, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.5. Детская порция должна соответствовать меню и требованиям СанПиН.

7.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

8. Контроль за организацией питания в Учреждении. Ответственность

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека администрация руководствуется СанПиН.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников к участию в контроле привлекаются: администрация, бракеражная комиссия, члены Родительского комитета.

8.3. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на Административно-хозяйственном совещании;
- не реже 1 раза в полугодие на заседании Педагогического совета.

8.4. С целью информирования родителей об организации питания в Учреждении размещается ежедневное меню в каждой группе на информационном стенде.

9. Делопроизводство

9. По организации питания воспитанников ведется следующая документация:

9.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по организации питания.

9.2. Примерное меню (на 10 дней), утвержденное руководителем Учреждения.

9.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

9.4. Приказ руководителя «Об организации питания воспитанников».

9.5. Графики выдача готовой продукции на пищеблоке.

9.6. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

9.7. Ежедневное меню-требование.

9.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал закладки основных продуктов;
- накопительная ведомость;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

9.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в Учреждении.