

Принято
на Общем собрании
МДОУ «Детский сад № 3
с. Никольское»
Протокол № 1
от «12» января 2021 г.

«Утверждаю»

Заведующий МДОУ

«Детский сад № 3 с. Никольское»

О.В. Резунова

Приказ № 8

от «12» января 2021 г.



Положение
«Об организации питания воспитанников
в МДОУ «Детский сад № 3 с. Никольское Белгородского района
Белгородской области»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 3 с. Никольское Белгородского района Белгородской области» (далее - ДОУ) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. В соответствии с ФЗ РФ от 29.12.2012г №273 «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по общеобразовательным программам дошкольного образования ответственность за организацию питания несет руководитель ДОУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинская сестра, старший воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация приготовления пищи на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ должны получать четырехразовое питание, обеспечивающее не менее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед- 35%, полдник- 35%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи-второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

2.2. Объем пищи и выход должны строго соответствовать возрасту детей.

2.3. Приготовление пищи в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим ДООУ.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порции приготавливаемых блюд. При этом 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 –апрещенных продуктов и блюд, использованием которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку с заведующим ДООУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с

указанием полного наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.10. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100гр. Сохраняются не менее 48 часов при температуре +2+6 С в отдельном холодильнике.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминация III блюда (из расчета для детей 3-6 лет- 50,0мг на порцию).

2.14. 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 осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировки 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 ставят 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);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.1. Контроль за 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 медицинскую сестру и заведующего ДОУ.

4.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая передает на пищеблок это количество с отметкой в журнал.

4.4. 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 возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они не прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- печень, так как 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.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, растительное масло, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. 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.)

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.