

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
Родительского комитета
МБДОУ Караидельский
детский сад № 4

№ 1
«25» 08 20 22 год

Принято на Общем собрании
Трудового коллектива
Караидельский детский сад № 4
№ 1 от 25.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
Караидельский
детский сад № 4
И.Г. Галиева

Приказ № 228005-21
«25» 08 20 22 год

**Положение
о питании воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Караидельский детский сад №4 Караидельский район Республики
Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Караидельский детский сад №4, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) разработано на основании законодательства Российской Федерации в части дошкольного образования, в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», локальными актами учреждения, регулирующими организацию питания воспитанников, с целью организации полноценного и сбалансированного питания, обеспечения социальных гарантий и повышения ответственности сотрудников за жизнь и здоровье детей

1.2. Положения устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ.

1.3. 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.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном действующим законодательством на договорной основе как за счет

средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется договором.

2. Организация питания в ДОУ

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

2.2. Питание в ДОО осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для категории детей от 1,5 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания воспитанников в ДОО.

Для детей, находящихся в ДОО в режиме:

- полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

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

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (группы) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского 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. Руководитель ДОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам;
- 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 (групп) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

2.4. Организация питания в ДОО должна предусматривать 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 10-дневное 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 меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО разработаны и ведется следующая документация:

- положение об организации питания;
- договоры на поставку продуктов питания;
- десятидневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- накопительная ведомость;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих блюд (в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.9. При снабжении ДОО продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДОО) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Родители информированы о необходимости дополнения домашним питанием рациона ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания родители ежедневно информируются о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещаются меню с указанием объема готовых блюд. 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 за организацией питания в ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3 и не более 5 человек.

3.2. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, 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.

3.3. Старшая медицинская сестра ДОУ, заведующий хозяйством в филиале ДОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют 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, санитарно-эпидемиологическими заключениями, сертификатами);
- 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 (1 раз в месяц).

4. Компетенция Учредителя в организации питания воспитанников ДОУ:

- регулярное проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников дошкольных учреждений;
- контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания в дошкольные учреждения, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
- осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в подведомственные дошкольные учреждения;
- сбор информации о численности воспитанников с учетом времени их пребывания в каждом дошкольном учреждении, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);
- ежемесячный расчет и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому дошкольному учреждению и району в целом.

5. Срок действия Положения

Данное Положение действует до введения нового.

Прочитано, пронумеровано
и скреплено печатью 3.4
Заведующий МБДОУ
Караничевский детский сад №4
И.Г. Галимова



