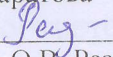



Согласовано
Председатель
родительского
комитета МДОУ
«Детский сад №76»
Ленинского района
г. Саратова

О.В. Разживина

Согласовано
Председатель
профсоюзного
комитета МДОУ
«Детский сад № 76»
Ленинского района
г. Саратова

С.В. Гапошкина

Принято
на педагогическом совете
МДОУ «Детский сад
№76»
Ленинского района
г. Саратова
протокол № 2
от «18» 12 2020 г.

Утверждаю
Заведующий МДОУ
«Детский сад № 76»
Ленинского района
г.Саратова
Л.А. Февраева
Приказ № 1200
от «18» 12 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 76»
Ленинского района г. Саратова

1.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ДОУ ответственность за организацию питания несет заведующий.

1.3. Положение определяет нормы и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 2 до 7 лет) в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требующая к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, повара, старшей медсестры, заведующего хозяйством, кладовщика, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблока):

- по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организация хранения пищевых продуктов;
- организация приема пищи детьми;
- организация контроля за питанием детей в ДОУ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 76» Ленинского района г. Саратова (далее ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минсоцразвития России № 213-н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г., а также Уставом МДОУ «Детский сад №76» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ДОУ ответственность за организацию питания несет заведующий.

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 2 до 7 лет) в ДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, повара, старшей медсестры, заведующего хозяйством, кладовщика, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблоков):

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организация хранения пищевых продуктов,
- организации приема пищи детьми,
- организации контроля за питанием детей в ДОУ

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники ДОО получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка, количеству воспитанников и объему разовых порций.
- 2.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОО.
- 2.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.5. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком или медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения, которые заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.6. При составлении меню-требования допустимое отклонение от рекомендуемых норм питания должно составлять не более +/- 3 %.
- 2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода, рекомендаций по питанию в вечернее время и в выходные дни.
- 2.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.9. Выдавать готовую пищу детям следует выдавать только , после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.10. Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников по возрасту, которое указывается бланке меню.
- 2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.12. Выдача пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим ДОО.

3. Организация питания детей в группе

- 3.1. Работа по организации питания детей в группе 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. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

3.5. 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).

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи.
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере окончания, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.9. Сотрудники в учреждении не питаются.

4. Организация питания в ДОУ

4.1. Контроль организации питания воспитанников в ДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий.

4.2. Выдача готовой продукции производится после снятия пробы бракеражной комиссии, с занесением результата в журнал бракеража готовой продукции.

4.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается ответственными лицами, назначенные приказом заведующего, в следующем объеме:

- порционные блюда в полном объеме;
- первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) - не менее 100гр.
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, тефтели и т.д., поштучно, целиком (в объеме одной порции)

4.5. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с

должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, бухгалтера МУ « ЦБ Ленинского района» г.Саратова

5.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается ежегодно администрацией муниципального образования «Город Саратов».

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в детском саду является локальным нормативным актом, вводится в действие приказом заведующего.

562. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.3. После принятия Положения (или изменения) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.