Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 332 г. Челябинска»
454078, г. Челябинск, ул. Барбюса, д.144Г, тел.: 257-21-23, email: mdoy332@mail.ru

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МБДОУ «ДС № 332
г. Челябинска»
«31» мая 2021 года
Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«ДС № 332
г. Челябинска»
_____ Г.В. Кондакова
Приказ № 01-03/21 §3
от «31» мая 2021 года

Положение о питании детей

МБДОУ «Детский сад № 332 г. Челябинска»

Челябинск
2021

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29. 12.2012 N 273-ФЗ, Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г.

1.2. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании», ответственность за организацию питания несут руководитель образовательного учреждения, руководитель структурного подразделения, ответственный по питанию, и осуществляют контроль за работой сотрудников пищеблока, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2.2 В ДОУ предусмотрено место для питания детей (в групповых ячейках).

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей в ДОУ.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г., инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются раздельными системами приточной-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением.

3. Условия, сроки хранения продуктов.

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в

случае если наличие такой маркировки предусмотрительно законодательством РФ.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г.

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г.

4. Организация приготовления питания на пищеблоке.

4.1. При организации приготовления питания необходимо, строго соблюдать технологию приготовления блюд, физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с

примерным меню, рассчитанным не менее чем на 20 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет.

4.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню составляется отдельно. 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного

заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

4.6. Ежедневно ответственный за питание в группах - воспитатель ведет учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости детей.

4.7. Ежедневно ответственным за питание сотрудником ведется учет сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

4.8. Ответственный за питание в ДОУ обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.10. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) каждого блюда.

4.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в группе.

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение в отсутствии детей;

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся 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 и воспитатель убирают со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-

под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

6. Порядок учета питания.

6.1. К началу учебного года руководитель издает приказ о назначении ответственного за питание детей.

6.2. Ежедневно ответственный за питание в учреждении направляет заявку на организацию питания обучающихся.

6.3. На следующий день, в 8.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. В случае снижения численности детей, идет увеличение порции пропорционально всем присутствующим воспитанникам (завтрак и обед), перерасчет меню по увеличении порции производится кладовщиком. Продукты, предназначенные для полдника и ужина, оформляются актом возврата на склад.

6.5. Увеличения выхода блюд оформляется приказом и актом с указанием новых выходов. Корректировку выходов в меню, вывешенном на доске объявлений, можно не производить.

6.6. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню.

7. Осуществление контроля.

7.1. Проведение и планирование контрольных мероприятий по организации питания возлагается на заведующего.