

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 20 «Жар-Птица» г.Феодосия Республики Крым**

ПРИНЯТО
На общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 1
От «31» января 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 20 «Жар-Птица» г.Феодосия Республики Крым**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Жар-Птица» г.Феодосия Республики Крым (далее – Учреждение) в соответствии с Конституцией Российской Федерации, законом Российской Федерации «Об образовании», СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26, нормативными актами Министерства образования Российской Федерации и Министерства образования и науки, муниципальными правовыми актами, Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ:

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. УСЛОВИЯ СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕЕНИЯ ПРОДУКТОВ:

3.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

4. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ В ДЕНЬ:

4.1. Воспитанники Учреждения получают трёхразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона.

4.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

4.3. Питание в Учреждении осуществляется с учётом примерного десятидневного меню, согласованного с Роспотребнадзором и утверждённого заведующим Учреждения.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

4.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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

4.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждения запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменения в мен (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) медсестрой составляется объяснительная, с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

4.10. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладке продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ:

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим учреждения, на основании СанПиН.

5.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководство воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи

детьми.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью младшего воспитателя.

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

6. ПОРЯДОК УЧЁТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЮ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

6.1. К началу учебного года заведующим образовательного учреждения издаётся приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно медсестра составляет мен-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8-00 до -9-00 утра отмечаются в журнале.

6.3. На следующий день, в 8-00, медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передаёт её на пищеблок.

6.4. 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 дошкольного возраста, в виде увеличения нормы блюда.

6.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.6. С последующим приёмом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в учреждении

снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку, в соответствии с технологией приготовления детского питания. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.7. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7. ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ДОУ:

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинским работником дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

7.2. Каждое дошкольное учреждение обеспечивается холодильными камерами.

Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ:

8.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний, работники пищеблок строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

8.2. Мероприятия, проводимые в ДОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни;

поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами.