


ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МАДОУ ЦРР-Детский сад «Планета детства»
протокол № 2 от 05.09.2023г.
Председатель Общего собрания
 Е.В.Береснева

УТВЕРЖДЕНО:
приказом Заведующего
МАДОУ ЦРР – Детский сад «Планета детства»
№ 216 от 14.09.2023г.



О.Н.Корчагина

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
Центр развития ребёнка –
Детский сад «Планета детства»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в Учреждении (далее Положение) регламентирует организацию питания воспитанников муниципальным автономным дошкольным образовательным учреждением Центр развития ребёнка - Детский сад «Планета детства» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.3. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 № 273-ФЗ руководитель Учреждения несет ответственность за организацию питания воспитанников, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено трудовыми договорами и должностными инструкциями работников.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. В Учреждении действует режим пятиразового питания воспитанников, соответствующий режиму дня.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным Руководителем Учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на день и утверждается руководителем Учреждения.

2.5. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с руководителем Учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой (поваром, кладовщиком) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания воспитанников в учреждении и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода и общей стоимости питания в день, даются рекомендации по питанию детей дома.

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 воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой – температура блюд должна соответствовать действующим санитарным правилам и нормам.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует строго по графику выдачи готовых блюд и только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Ответственность за организацию питания воспитанников в группах возлагается на воспитателя. Работа по организации питания детей в группах заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику выдачи готовых блюд.

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

3.4. 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 приемом пищи.

3.5. К сервировке столов (дежурству) могут привлекаться воспитанники, если это предусмотрено основной образовательной программой Учреждения.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салат (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает с столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема в пищу первого блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

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